SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°171 • NOVEMBRE 2009 • 4,90 €

72 recettes qui font aimer l'automne

SIMPLEMENT BONNE
LA POMME DE TERRE

CRAQUEZ POUR LES CAKES

La pintade AUTREMENT

Le brunch toujours une réussite

Invitation
2 ENTRÉES OFFERTES DANS CE NUMÉRO

salon SAVEURS des PLAISIRS gourmands

Moscou
CAP À L'EST DANS LA VILLE QUI BOUGE

Estaminets
CHALEUR HUMAINE ET PETITS PLATS DU NORD

Editions Hubert Burda

T 05377 - 171 - F: 4,90 € - RD

SAVEURS 171 • Pomme de terre • Lentille • Coing • Cake • Pintade • Poisson fumé • Entre-deux-mers •

– Autant d'arômes que de rondeur.
Autant de richesse que de finesse. –
– Autant de saveurs que d'apéritifs.
Abbaye de Abdij van
Leffe
BLONDE · BLOND
Leffe, moment de saveur.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

p. 29

p. 116

p. 62

Dayzebook.com

Sommaire

SAVEURS N°171 – *Novembre 2009*

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu**...p. 12 **La table du mois**... p. 16 **Restos et bistrots**... p. 18
Pour l'apéro Sablés à la mimolette... p. 24

CUISINER

LE COIN DES GOURMETS **EN COUVERTURE**
La pomme de terre Tout le monde l'aime, c'est la reine des légumes mais elle sait rester très simple... p. 26

ZOOM SUR...
La lentille verte du Puy Pleine de ressources, elle peut aussi se cuisiner de façon originale.................. p. 35

NOUVELLE RUBRIQUE
PLEINE SAISON
Le coing Un fruit d'un autre temps à redécouvrir... p. 38

LES IMPRÉVUS DE MARINE
Pâtes aux girolles et moelleux au potimarron
Deux recettes de saisons simples et ludiques .... p. 40

EN CUISINE **EN COUVERTURE**
La pintade Comme vous ne l'avez jamais vue : entière ou en morceaux, classique ou exotique, confite, rôtie ou mijotée.. p. 44

EN PRATIQUE **EN COUVERTURE**
Les cakes Avec ou sans thé, on en reprend volontiers une tranche ! .... p. 50

BOÎTE À ÉPICES
Le quatre-épices Poivre, muscade, girofle et gingembre sont les quatre composantes de ce mélange haut en saveur................................. p. 54

LE PLAT DU SAMEDI
Tajine d'agneau Mettez donc un peu de soleil dans votre assiette ! .... p. 56

SOMMAIRE numéro 171

RECEVOIR

MENUS DE SAISON
Variations gourmandes Le meilleur de l'automne dans votre assiette, avec 6 recettes de circonstance à combiner entre elles ... p. 58

DÉCO GOURMANDE **EN COUVERTURE**
Brunch En famille ou entre amis, un moment à part tout en gourmandise et convivialité ... p. 64

PORTRAIT DE CHEF
Olivier Bellin Breton de naissance et d'inspiration, il réinvente avec talent les produits de son terroir ... p. 70

MAISON D'HÔTE
Le château de Chavanes Entre ses vieilles pierres et son intérieur contemporain, un lieu à part, sur la route des vins du Jura. ... p. 76

LE DESSERT DU DIMANCHE
Carrot cake Irrésistible avec son petit accent britannique ! ... p. 80

p. 64

p. 52

Dayzebook.com

p. 82

p. 94

VOYAGER

FRANCE **EN COUVERTURE**
Les estaminets du Nord Dans ces bars-cafés-épiceries comme on n'en trouve que là-bas, la convivialité coule à flot. Visite guidée ... p. 82

BONNES FEUILLES
La cuisine de rue Du hot-dog américain au phô vietnamien, ces nourritures sans prétention mais souvent délicieuses sont aussi culturelles ... p. 94

LE HAUT DU PANIER
La noix de Grenoble Détentrice d'une AOP depuis 70 ans, elle apporte son croquant et sa saveur unique aux recettes salées et sucrées. ... p. 100

MADE IN
Les poissons fumés L'île danoise de Bornholm en a fait sa spécialité ... p. 106

VIGNOBLE
L'entre-deux-mers Plus connu pour ses rouges, le Bordelais recèle aussi des trésors de blancs... p. 110

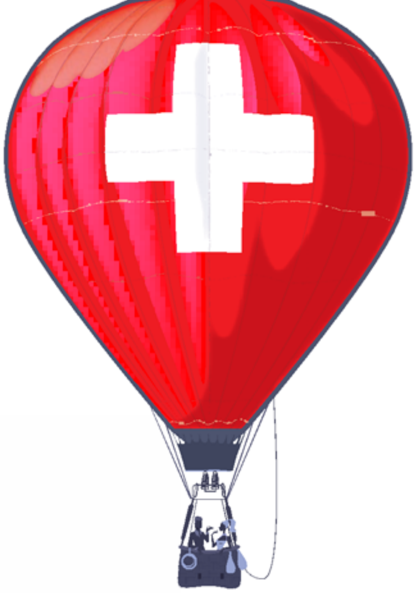
ÉTRANGER **EN COUVERTURE**
Moscou Même si l'empreinte du passé demeure, la capitale soviétique change, cultivant avec brio l'art des contrastes et paradoxes... p. 116

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 126 **Cocktail : By Joseph**... p. 128 **Carnet d'adresses**... p. 129
Index des recettes du numéro... p. 130

Ce numéro comporte un encart Fortunat de 16 pages (pour les abonnés) et un encart abonnement jeté (pour la vente au numéro).

- *Rudi, regardez toutes ces framboises, c'est vertigineux !*



- *C'est normal, ma chère, nous sommes au-dessus du panier.*

Dayzebook.com

Crédit photo : So What Illustration : Monsieur Z

Swiss® DELICE

NATURELLEMENT AU-DESSUS

www.swissdelice.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Cuisines *et* tendances

Par Florence Falkehed, Sylvie Gendron, Marine Labrune et Emma Zrour.

1/ *Aspiration* Bien connu des pros, le système de mise sous vide arrive dans nos cuisines. Ce mode de conservation préserve les qualités nutritionnelles. En plus, l'appareil tient dans la paume de la main (L 17 x l 13,5 x H 8 cm) et se range sans prendre de place. *Frisper, Siméo. 69,90 €.*

2/ *Tourbillon* Des formes géométriques décident, à un moment donné de la toile, de se désarticuler pour former des petits poissons volages. L'heure de l'indépendance a sonné ! *L'échappée belle, Pied de Poule. Sets de table (25 feuilles de papier de 29,7 x 42 cm), 14,90 €. Assiette en porcelaine (Ø 30 cm), 48,90 €.*

3/ *Minimum* Pour un maximum de mini-bouchées, des moules en silicone antiadhésif dont les bords rigides facilitent le maintien et le transport. *Proflex, Téfal. 16,99 €.*

4/ *Pratique et indispensable* Pour une, deux, trois et même quatre personnes, mesurez exactement votre dose de pâtes sans faire d'erreur. *Spaghetti Measure, Joseph Joseph. 10 €.*

5/ *Pique et souffle* À la fois fourchette et bougie. Une idée pratique et utile qui fera sensation lors de vos soirées d'anniversaire. *Manta Design. 6,95 €.*

6/ *Shop shop* Ils ressemblent à des makis, ils en portent le nom… mais en bouche une autre histoire commence. L'aneth rencontre le homard ; la coriandre et le cerfeuil se prennent pour des Japonais ; la moutarde de Meaux s'invite à la danse en jouant avec le wasabi ! La nouvelle collection de Sushi Shop joue tout en délice avec nos papilles ! Attention au risque de dépendance déjà observé à la rédaction ! *Spring lobster, California pink veggie, California red… Sushi Shop, de 4,50 € à 7,50 € la barquette de 6.*

7/ *À la poubelle* Le tri sélectif est entré dans toutes les maisons. Il ne manquait plus que des contenants à la fois jolis et pédagogiques. Plus d'hésitation pour reconnaître la poubelle qui correspond aux déchets organiques, au verre, au papier et au plastique. *Poubelles (37 x 32 x 50 cm), Green Republic. 36 € pièce.*

8/ *Miam!* Combien de gâteaux, tartes, bûches et autres folies gourmandes sont sorties de l'esprit ludique et innovant du chef pâtissier Christophe Adam depuis qu'il œuvre chez Fauchon ? Pour le savoir, plongez dans son livre, véritable témoignage artistique de son travail. On y retrouve plein d'émotions gustatives et visuelles, des coups de cœur gourmands. Au fil des pages, l'eau vous vient à la bouche ! Alors pour ceux qui ne peuvent pas se précipiter fissa en boutique pour déguster ses dernières créations, il reste le livret de recettes… *"Fauchon" de Christophe Adam. Éd. Minerva. 224 p. + livret de recettes. 60 €.*

9/ *Extra!* Bio, parfumées et à petits prix. Voici trois arguments qui vous donneront envie de transformer vos recettes. L'huile de colza et sésame grillé sera parfaite sur un poisson grillé ou une viande blanche, et l'huile de tournesol et macadamia fera un malheur sur un chèvre frais ou une salade de pâte. *Lesieur Bio Tournesol et Macadamia (50 cl), 3,10 €. Lesieur Bio Colza et Sésame grillé (50 cl), 3,10 €.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 129

Il est beau, il fait très bien la vaisselle et en plus il est « écolo ». Non, ce n'est pas votre mari.

Grâce à la technologie ActiveWater, le lave-vaisselle Bosch vous évite la corvée de vaisselle et le gaspillage d'eau. C'est bien pour vous, c'est mieux pour l'environnement.

Avec la technologie **ActiveWater**, Bosch crée un lave-vaisselle économique et plus écologique. Il utilise seulement 10 L pour 14 couverts, soit une économie de 80 % d'eau par rapport à un lavage à la main. 2 nouvelles fonctions ont aussi vu le jour : **Hygiène Plus** et **Zone Intensive** pour un résultat de lavage ultra-performant. Sans oublier tout le confort du 3e niveau de rangement.
www.bosch-electromenager.com ou **0 892 698 010** (0,34 € TTC/mn).

Green Technology inside : Technologie plus respectueuse de l'environnement.

BOSCH
Des technologies pour la vie

Dayzebook.com

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Dayzebook.com

1/ Sino-attraction Emmanuelle le précise dès l'introduction : on ne comprend rien au Japon. On ne reconnaît que rarement ce que l'on nous sert dans l'assiette et les papilles sursautent à la rencontre de saveurs étranges... Mais le Japon fascine. La lorgnette de la cuisine permet d'en appréhender quelques codes au travers de ses plats toujours superbement composés, de ses rituels qui accompagnent les repas... Comme un guide, ce livre nous entraîne dans ce monde loin de nos repères mais si attractif. *"Le Vrai goût du Japon", d'Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet. Éd. Aubanel. 160 p., 32 €.*

2/ Colorés Qui n'a jamais goûté le beurre Bordier ne connaît pas vraiment le goût du beurre. Et pour ceux qui sont déjà conquis, voici deux nouvelles créations, l'une au yuzu, l'autre au piment d'Espelette, qui apportent avec subtilité leur petit grain de saveur à ce produit d'exception. *Beurre au yuzu ou au piment d'Espelette, Bordier. 2 € la plaquette de 125 g.*

3/ Carte postale Les amoureux de la capitale craqueront pour cette ambiance "paname". *Torchon Bistrot (60 x 80 cm), Le Jacquard Français. 13,50 €.*

4/ Cheeeeeeese On ne le connaît pas encore très bien sur nos terres, mais croyez-moi, ce cheddar venu de la perfide Albion n'aura pas à attendre longtemps avant d'envahir nos assiettes ! *Cheddar Ivy Special Reserve, Wyke Farms. 3,50 € (200 g). En GMS.*

5/ Futuriste Rencontre du 3e type avec cette machine à café 15 bars. *Dolce Gusto, Nescafé/Krups. À partir de 149,90 €.*

6/ Frais comme... Une orangeade ? Un thé glacé ? Rien de plus simple avec ce pichet qui, en plus, tient debout ou allongé dans le réfrigérateur. *Pichet de 2 litres avec filtre, Muji. 15 €.*

7/ Pyramidale L'excuse parfaite pour assouvir son péché mignon. Ces tablettes vous emmèneront à la découverte des grands crûs de chocolat. À chaque couleur correspondent une origine et une saveur bien identifiable. *Pyramide des tropiques, Pralus. 16,95 €.*

8/ Conceptuel 1- Sortez le bâtonnet de son papier recyclable. 2- Déposez-le dans une tasse. 3- Versez du lait chaud dessus. 4- Remuez délicatement jusqu'à ce que le chocolat bio fonde. 5- Dégustez. *La Cuillère suisse, 2,40 €.*

9/ Bouillon trois-étoiles Quand un chef trois-étoiles, installé face à la Méditerranée, décide de créer des bouillons, l'environnement ne peut que l'inspirer. Gérald Passédat, passé maître dans l'art de cuisiner le poisson, propose trois bouillons de mer haut de gamme, dans lesquels les épices évoquent la région niçoise ou le lointain. *Anse de Maldormé, Cap Canaille et Nage du Séquan de Malmousque, Passédat. 17,50 € (3 doses de bouillon + recettes du chef).*

10/ Réserve Quatre ans de maturation ont été offertes à ce vinaigre de Banyuls pour qu'il développe toutes les qualités d'un grand vinaigre. On retrouve en bouche la note des vieux Banyuls à partir desquels il a été fait. Délicieux, il s'associe parfaitement à l'huile de noix et aux mariages fruits de mer-fruits exotiques. *Vinaigre de Banyuls, Grande Réserve, de la Cave de l'Abbé Rous. 8 €.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 129

Dayzebook.com

L'OLD DUTCH MASTER

Depuis 1898, nos maîtres affineurs hollandais façonnent nos fromages avec la plus grande attention.
C'est de cette expertise que notre Old Dutch Master est né.
Un fromage hollandais unique affiné 12 mois sur planches de bois, à la saveur puissante, à la texture brisante, relevé par la présence de cristaux de sel.

Reconnu Saveur de l'année 2009 par des amateurs de fromages.

SAVEUR DE L'ANNÉE 2009 RECONNU
GOÛTÉS ET NOTÉS PAR DES CONSOMMATEURS

LE FROMAGE HOLLANDAIS OLD DUTCH MASTER, POUR CEUX QUI ONT DU CARACTÈRE.

www.olddutchmaster.com

Étude Monadia – testé par 120 consommateurs de juin à septembre 2008 (Catégorie Fromages à pâte pressée non cuite) – www.saveurdelannee.com

Dayzebook.com

1/ N comme… Il y a des rencontres sur papier qui donnent envie de faire connaissance avec le personnage principal. C'est ce qui se passe avec Olivier Nasti. Les photos accrochent l'œil et le "héros" se livre en toute sincérité. Il nous emmène à la découverte de son fief alsacien, Kaysersberg, de son quotidien dans son restaurant. Il nous donne envie de passer à table avec ses belles recettes et en plus il nous dévoile ses bonnes adresses de producteurs. *Mon Alsace, Olivier Nasti. Photos Laurent Seminel. Éd. Menu Fretin. 160 p. 36 €.*

2/ Tout bouge! Nouveau manteau pour les bouteilles de jus de fruits frais, rhabillées dans un matériau 100% recyclable qui présente l'avantage d'être léger. Et la tendance étant au bio, trois jus de fruits issus de l'agriculture biologique font leur apparition. *Jus de pommes, raisins rouges et oranges, Andros. 2,45 € et 2,75 € (75 cl).*

3/ À chacun le sien Ne vous chamaillez plus pour les tabliers de cuisine ! Vous pouvez dorénavant les personnaliser à votre nom, choisir leur couleur et, comble du chic, choisir le coloris du liseré. *Tablier en lin, Lin & Cie. À partir de 18 € (+ 5 € la personnalisation).*

4/ Création Voici la preuve qu'une simple louche peut devenir un objet artistique. *Louche en porcelaine Atelier Polyhèdre et Talents – Ateliers d'Art de France, Décogalerie. 60 €.*

5/ Confirmation On vous l'avait déjà dit l'an passé, on a redécouvert le vrai goût de la pâte de fruits grâce aux beaux produits de la maison Hédiard. Confirmation aujourd'hui avec le mariage graine de pavot-citron qui est tout simplement exquis. Le croquant de la graine se combine parfaitement avec l'acidité du citron. On en redemande… *Pâte de fruits Citron-pavot, Hédiard. 78 € le kilo.*

6/ Éco-responsabilité Une nouvelle gamme de couteaux associe des matériaux naturels respectueux de l'environnement. Les lames sont 100% recyclables tandis que les manches sont fabriqués à partir d'amidon de maïs. Le tout est rangé dans un coffret en bois recyclable. *Natura, La Maison Laguiole chez Green Republic. Set de 6 couteaux, 34,90 €. Set de cuisine, 19,90 €. Service à découper, 36,90 €.*

7/ L'été en boîte N°1 en Italie, cette pulpe de tomate devrait devenir ici aussi un incontournable des placards de cuisine. Sans additif ni conservateur, elle se rapproche de tomates fraîches pelées et finement concassées. À vous ensuite de l'agrémenter à votre guise dans vos recettes de pâtes, de lasagnes ou de plats mijotés. *Polpa, Mutti. 1 € env. (210 g). En GMS.*

8/ Repas entre amis Le petit kit indispensable dans la perspective des soupes, des crèmes et autres petits plats d'automne qu'on aime mitonner pour sa tribu. *Multiquick Sauce, Braun. 75 €.*

9/ Moment de réflexion Qui d'autres que des Britanniques pouvaient se pencher sur les capacités de rendement d'un presse-purée ? Voici THE accessoire qui bloque la pomme de terre dans son cercle tandis que le ressort en métal accélère le processus d'écrasement. *Presse-purée, Joseph Joseph. 20 €.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 129

Dom Ruinart
BRUT
1998
Dom Ruinart
A REIMS FRANCE
Dom Ruinart
CHAMPAGNE
BRUT
Dayzebook.com
www.ruinart.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

 Par F. Falkehed, M. Labrune, E. Zrour et A. Vigière d'Anval.

APPELLATION À RETENIR

ADIEU AOC, BONJOUR AOP ! UN NOUVEAU LOGO RÉUNIT TOUTES LES APPELLATIONS D'ORIGINE DES PAYS EUROPÉENS SOUS SES COULEURS ROUGE ET JAUNE. DÉSORMAIS, CHAQUE PRODUIT EUROPÉEN, RECONNU SELON UN SAVOIR-FAIRE ET UN TERROIR DÉLIMITÉ, ET PRODUIT SELON UN CAHIER DES CHARGES BIEN PRÉCIS, POSSÈDE CETTE BANNIÈRE QUI PERMET DE RECONNAÎTRE UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.

Ma cuvée de champagne

Intelligente et ludique initiative que celle des champagnes J. de Telmont, en partenariat avec la magnifique Hostellerie de la Briqueterie, au cœur des vignes. À travers l'Atelier de l'œnologue, vous pourrez en effet réaliser votre propre assemblage, genèse de votre future cuvée que vous pourrez acheter deux ans plus tard au domaine… le tout dans le cadre exquis de ce Relais & Châteaux verdoyant.

Forfaits pour 1/2 journée (195 €/pers.) ou une nuit sur place (435 €/pers.). Réservations auprès de l'Hostellerie La Briqueterie. Tél. : 03.26.59.99.99.

Révolution

Faites-vous partie des 75 % de personnes qui laissent fondre leur carré de chocolat en bouche ? Si c'est le cas, la nouvelle forme des tablettes de chocolat Nestlé va vous permettre une perception encore meilleure des arômes de la précieuse fève. Après trois ans d'études scientifiques, il y a comme une révolution dans le monde du chocolat. Chez Nestlé, les tablettes Dégustation, Fourrés et Gourmands voient désormais leurs carrés prendre une forme convexe, aux allures de vague. La raison ne se limite pas à un choix esthétique mais s'appuie sur un travail de recherche qui montre que la forme influe sur le goût. Avec ces nouveaux carrés plus légers, qui épousent la forme du palais, les chocomaniaques devraient atteindre le nirvana plus rapidement. Et comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule, ils pourront tester leurs perceptions avec les nouvelles tablettes 65 % et 80 % de cacao.

Un chef masqué qui propose un plat qu'il n'oserait pas servir dans son restaurant, un lieu où déguster de la viande de cheval cuisinée comme à la belle époque, un bar clandestin, des loisirs créatifs aux accents érotico-gustatifs, le programme est chargé et appétissant pour le prochain round de la Semaine du Fooding qui se tiendra du 30 novembre au 7 décembre… www.lefooding.com

Du 27 au 29 novembre

Les gourmands et les gourmets pourront se rencontrer au salon Breton du Livre et du Gourmet de Saint-Brieuc autour de trois jours de gastronomies régionales. www.salonbretonlivregourmet.com

Du 27 au 29 novembre

Comme depuis 15 ans, Angoulême ouvre ses portes à l'événement épicurien de Dijon les Gastronomades. www.gastronomades.fr

Les Brasseries Flo jouent la carte de la saison ! Cocottes et mijotés du 5 au 30 novembre et avant-goût de fête tout le mois de décembre.

120 ANS ET PAS UNE RIDE !

L'Arôme saveur Maggi fête son anniversaire en beauté avec une bouteille revue et corrigée pour l'occasion.

Photos DR.

Mémo

Le temps file ! Alors autant passer commande dès maintenant afin d'avoir, pour les fêtes de fin d'année, de beaux et bons marrons glacés issus de la récolte en cours. Le confiseur ardéchois Sabaton propose de livrer le 21 décembre un coffret regroupant 3 variétés de marrons aop, confits dans les règles de l'art.

Coffret série limitée "Découverte de marrons glacés", 42 €. Tél. : 04.75.87.83.87. www.sabaton.fr

CARNET D'ADRESSES PAGE 129

Qui dit fromage, dit Reblochon de Savoie…

Dayzebook.com

Tous les Reblochons de Savoie répondent aux règles de tradition de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Protégée (AOP), la norme européenne équivalente.

- Une zone de production précise : **Haute-Savoie et région du Val d'Arly en Savoie.**
- **Un lait cru*** issu de **trois races de vaches montagnardes** nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver.
- Une **élaboration traditionnelle**, de l'élevage à l'emballage.

Texture fondante, goût de noisette, le Reblochon de Savoie plaît à tous, toute l'année.

Plein d'idées recettes sur notre site
www.reblochon.fr

* Non pasteurisé

…et fabriqué à la ferme, le Reblochon de Savoie Fermier !

Un élevage unique

Alors qu'en laiterie plusieurs laits sont assemblés pour fabriquer le Reblochon de Savoie, à la ferme, l'agriculteur n'utilise que le lait de son propre élevage qu'il trait deux fois par jour. La typicité du fromage est d'autant plus marquée par les variations de saison et d'alimentation.

Une alimentation naturelle et riche en fleurs d'alpage

En été, en alpage, les troupeaux des producteurs fermiers profitent d'une alimentation riche en fleurs de montagne qui confère au fromage son bon goût et sa texture moelleuse. En hiver, les vaches à l'étable sont nourries au foin récolté à la belle saison.

Une fabrication entièrement manuelle

Immédiatement après la traite des vaches, deux fois par jour, le Reblochon Fermier est fabriqué à la ferme, manuellement. Le Reblochon Fermier commence ensuite son affinage chez son producteur, en cave naturelle, sur des planches de bois. Puis, sa maturation se poursuit chez l'affineur, qui lui apporte les soins nécessaires pendant encore deux à trois semaines.

Un mode de vie préservé

Élaboré à la ferme, en harmonie avec l'environnement, le Reblochon de Savoie Fermier contribue à préserver les paysages des montagnes savoyardes et l'équilibre de leur tissu économique : 150 producteurs vivent sur le massif des Aravis, produisent 3 000 tonnes de Reblochon Fermier et font vivre environ 2 000 personnes.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
REBLOCHON DE SAVOIE

Pour en savoir plus
www.reblochonfermier.fr

Ⓐ PACHE 2009 - Crédits photos : Studio Pédro / Le fotographe Etienne Heimermann / Corbis / M. Rey.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

www.mangerbouger.fr

Avez-vous déjà goûté à l'etivaz ou au sbrinz ? Avec quel vin marier la tête de moine ? Quelles recettes les fromages de Suisse inspirent-ils au chef espagnol Alberto Herraïz ? Des questions auxquelles vous trouverez des réponses lors du 2e Bar à fromages de Suisse qui se déroulera, à Paris, du 7 au 15 novembre dans une galerie d'art transformée pour l'occasion.

Galerie Issue, 38, rue Quincampoix, 75004 Paris.

Douceurs à feuilleter

Le dernier-né de Ladurée ? Ce n'est pas un nouveau macaron mais bien un livre dédié aux douceurs sucrées qui ont fait la réputation de la maison. En tout, 100 recettes clairement expliquées, parfois légèrement simplifiées pour les rendre accessibles aux pâtissiers du dimanche que nous sommes, mais en restant fidèle à l'esprit Ladurée. Le tout présenté dans un superbe coffret qui n'est autre que l'emblématique boîte à macarons vert pâle.

Ladurée Sucré, par P. Andrieu. Photos S. Tramier. 392 pages. Éd. du Chêne. 29,90 €.

DE SAISON

Tout nouveau : les cidriers de France lancent dès le 4 novembre le "Cidre d'Automne", au travers de 6 marques : Kerisac, Ecusson, Loïc Raison, Maeyaert, Val de France et Viard. Ses particularités ? Cahier des charges précis et goût fruité sans ajout de sucre. Signe de reconnaissance : une "cravate" sur la bouteille avec ses singularités. Il n'y a plus qu'à goûter !

www.info-cidre.com

Dayzebook.com

Le 21 novembre

La Grande Épicerie organise le 3e Festival des littératures gourmandes avec à la clé des rencontres délicieuses.
www.leslivresquejaime.net

Le 21 novembre

La Foire internationale et gastronomique de Dijon honore la Grèce. À ne pas manquer les rencontres autour du "Quartier des Saveurs" et les "Rencontres gourmandes de Lucullus".
www.foirededijon.com

L'art en paquet

Il suffit parfois d'un bon paquet de gâteaux pour devenir propriétaire d'une œuvre d'art ! À coup sûr, vous tomberez sur l'un des numéros magiques inscrits à l'intérieur des boîtes de biscuits Kambly et découvrirez quelle toile, lithographie ou œuvre numérique vous avez gagnée.

Photos DR.

TA BOUTEILLE À TOI

1/ Tu cliques sur www.myminichampomy.fr.
2/ Tu choisis le fond de ton étiquette.
3/ Tu inscris ton message sur l'étiquette avec les lettres et la couleur de ton choix.
4/ Tu décores l'étiquette de quelques étoiles ou autres motifs bling bling.
5/ Tu valides ta commande et tu patientes 4 semaines avant de recevoir ta mini-bouteille de Champomy ! Que c'est chic !

www.myminichampomy.fr. 9 € la mini-bouteille.

ACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SN

À la télé ce soir Seule la région Alsace aura le privilège de regarder, le 28 novembre, à 15h50, sur France 3 Alsace, le documentaire de notre journaliste Jean-Louis André sur Jean-Georges Vongerichten, L'Alsacien de Manhattan. Un film de 52 mn qui revient sur l'incroyable carrière de ce chef quasi inconnu en France et à la tête d'un empire outre-Atlantique. Jean-Louis le suit aux quatre coins du monde, rencontre les hommes qui ont joué un rôle important dans sa carrière et montre son destin étonnant, qui est la preuve matérielle du rêve américain.

Bons élèves Les trois premiers chefs lauréats du label Bocuse & Co viennent d'être désignés. Ce nouveau titre est décerné à de jeunes restaurateurs ayant ouvert leur établissement et qui ont été préalablement formés à l'Institut Paul Bocuse d'Écully. Au travers de cette reconnaissance, c'est la qualité de l'enseignement de l'Institut Paul Bocuse qui est mise en avant. Sont donc promus, cette année, Emmanuel Deuval (La Deuvalière à Tours), Jean Imbert (L'Acajou à Paris) et Meryem Cherkaoui (La Maison du Gourmet à Casablanca).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARNET D'ADRESSES PAGE 129

George Clooney ne sait pas définir les profils aromatiques de nos Grands Crus de café. Angélique, si.

Notes boisées, céréales, florales, agrumes... C'est parce qu'Angélique, Chef de Produit Café chez *Nespresso*, connaît si bien les différences sensorielles entre toutes les variétés de café que nous avons pu créer de nouveaux Grands Crus aussi originaux. Pour les découvrir, rendez-vous sur www.nespresso.com/experts

NESPRESSO®

Le café corps et âme

McCann

Le French **bistrot**

Une vraie bonne cuisine de saison attend les gourmands qui (re)viennent se régaler chez François Pasteau.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Géraldine Le Guyader

Si le décor a été rajeuni en auberge chic, la cuisine de François Pasteau demeure toujours une valeur sûre.

Chez qui ?

François Pasteau, ancien de l'école de cuisine Ferrandi, s'est installé il y a une quinzaine d'années à l'Épi Dupin. Le restaurant a eu beaucoup de presse à ses débuts ; et puis la critique est ainsi : elle a ses heures et ses humeurs. Elle s'entiche puis s'en va voir ailleurs. La cuisine de François Pasteau, en revanche, n'a pas bougé d'un iota même si l'ardoise change quotidiennement.

La cuisine ?

Limpide, sincère, précise. Impossible de vous citer un plat, puisque le chef, qui se rend deux fois par semaine à Rungis, s'adapte aux produits qui lui font de l'œil. À l'automne ? François Pasteau travaille la poitrine de veau cuite longuement à basse température puis grillée *a la plancha* à la dernière minute. La pintade fait son apparition avec quelques cèpes et une bonne farce afin qu'elle garde son moelleux. Également de l'araignée de mer, encore quelques légumes d'été qui font de la résistance comme des aubergines et des poivrons gratinés au parmesan. Là-bas, les desserts aiment les fruits. Les figues bien sûr en cette saison, encore quelques framboises. Sorbets et glaces les accompagnent. À la carte, 6 entrées, 6 plats, 6 desserts et un choix de fromage selon les saisons. Excellent brie, faisselle du Perche, bon stilton...

L'esprit du lieu ?

Relooké depuis un an, le restaurant, sans perdre son âme d'auberge, s'est doté de quelques apprêts plus contemporains et d'une bonne idée : une grande table d'hôte qu'on réserve à dix ou qu'on partage avec d'autres pour un repas plus rapide et à l'improviste.

Les vins ?

Loïc Ferry, « passionné de liquides comme François est passionné de solides », s'intéresse aux appellations de tout l'Hexagone avec une carte, dit-il, raisonnée et raisonnable. Un petit penchant pour la Bourgogne comme avec un morey-saint-denis de Jean-Marc Dufouleur. Laissez-vous guider : Loïc est de très bon conseil.

Le public ?

Clientèle de quartier, mais aussi à 50 % une clientèle d'étrangers. N'allez pas croire que l'Épi Dupin est un restaurant de touristes. Ces étrangers-là ne s'aventurent pas par hasard rue Dupin mais bien parce qu'ils viennent et reviennent de loin pour s'attabler ici. Japonais, Brésiliens, Allemands, Britanniques nous envient ce bistrot formidable.

Où ?

L'Épi Dupin, 11, rue Dupin, 75006 Paris. Tél. : 01.42.22.64.56. Menu : entrée, plat, dessert à 33 €. Le midi également une formule toute douce à 22 € (entrée-plat ou plat-dessert). Fermé le week-end et le lundi midi.

McCann

Le jour où George Clooney saura créer un café d'exception, il pourra prendre la place d'Alexis.

Comme le ferait un maître de chai pour le vin, Alexis, Responsable Café Vert chez *Nespresso*, hume chaque année des milliers d'infusions de café moulu légèrement torréfié afin d'identifier les subtilités de chaque origine. Ensuite, il les assemble et compose ainsi nos Grands Crus. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.nespresso.com/experts

NESPRESSO®

Le café corps et âme

J.-D. Sudres

Vieilles pierres et cuisine dans l'air du temps, un duo mené avec brio par Franck et Sylvie Mallet.

Le bon tempérament

JEUNE ET VIF

AUBENAS. Le bourg est perché. À ses pieds, quelques maisons nobles dont cette demeure XIXᵉ siècle revue en version moderne, avec des fauteuils gris et des chaises en plastique vert transparent. Franck Mallet, ce jeune ancien de l'Espérance à Pouilly-sur-Loire, du Grand Hôtel des Thermes à Saint-Malo, de Rochevilaine à Billiers et du Mas d'Aigret aux Baux-de-Provence, joue la cuisine du moment sans oublier les racines de la région. Rillettes de saumon aux herbes, gnocchi aux légumes, pancetta et crème de champignons, brandade de morue aux pommes charlotte, épaule d'agneau au massalé et lait de coco ou petit pot de crème à la châtaignes aux zestes de citron confits font mouche sans causer la ruine. Joli rouge ardéchois du domaine de Grangeon et accueil plein d'entrain de la douce Sylvie Mallet. **Gilles Pudlowski**

Villa Tartary, quartier Tartary, 07200 Aubenas.
Tél. 04.75.35.23.11. Menus : 18,50 € (déj.), 26 €, 35 €.
Fermé mer., sam. midi et dim. soir.

Le nouveau conquérant

ÉLÉGANCE ET FINESSE

CALVADOS. Cette magnifique demeure, entre Caen et les plages du débarquement, fut jadis celle du seigneur de Percy, cuisinier personnel de Guillaume Le Conquérant. Nouveau maître des fourneaux, Olivier Barbarin, passé chez Orsi à Lyon, Baumanière et la Cabro d'Or aux Baux-de-Provence, traite la mer comme la terre avec finesse, jouant le sucré/salé, l'alliance avec les fruits ou les jus de légumes en légèreté. Ses huîtres de mer avec leur garniture niçoise, la cassolette d'escargots au bouillon d'ail, le maquereau en nage de framboises acidulées, le bar aux figues rôties ou la sole avec carottes, orange et citron vert sont simplement superbes. Jolis desserts (délice chocolat façon liégeoise, fraîcheur pomelo et melon), beaux vins et service aux petits oignons complètent le tableau. **Gilles Pudlowski**

Le Château d'Audrieu, 14250 Audrieu. Tél. : 02.31.80.21.52.
Menus : 39 €, 56 €, 75 €, 99 €. Fermé le lun. soir.

M. Rougemont

Olivier Barbarin a bien compris sa région adoptive où il joue parfaitement sur les accords entre terre et mer.

G. Le Guyader

Thuy Nga a toutes les raisons d'être fière de sa maman qui partage ici ses bonnes recettes traditionnelles.

Une histoire de femmes

VIETNAMIEN

PARIS 9ᵉ. Accueil personnalisé, douceur du décor, chaleureuse finesse de la cuisine, tout différencie ce petit restaurant vietnamien des cantines des Chinatowns parisiens. Un an après l'ouverture d'Escale à Phu Quoc (une île du sud du pays spécialisée dans la culture du poivre et l'élaboration du nuoc man), les habitués se précipitent chaque jour chez la jolie Thuy Nga pour déguster les spécialités de sa maman, Hanh, 63 ans, mitonnant grands classiques et surprises parfumées. Même les plus blasés auront l'impression goûter pour la première fois le phô, les raviolis, le bo bun ou la suave intensité d'un porc au caramel accompagné d'un riz sauté à l'ail. Plus dépaysant, les anguilles à la mode paysanne, le bong-lau (poisson-chat) au caramel, les croustillantes galettes de riz au lait de coco et crevettes séchées ou le bœuf grillé dans sa feuille de lot témoignent de cette même méticuleuse générosité. **Stéphane Davet**

Escale à Phu Quoc, 35, rue Montholon, 75009 Paris. Tél. : 01.45.26.04.01.
Menus : 9 et 13,90 € (midi uniquement). Fermé le dimanche.

Le culte du Gigot

Initialement savouré pour des motifs d'origine religieuse, le fameux morceau d'agneau - Pascal ou non - est devenu une religion à part entière, avec sa liturgie, ses ministres et ses adeptes.

L'orfèvre en la matière est incontestablement Sébillon, à Neuilly-sur-Seine, tout près de la Porte Maillot, dont la renommée dépasse désormais les frontières. La viande y est présentée et découpée, devant vous, sur un chariot à capot de cuivre qui préserve sa chaleur. Précise comme une horloge suisse, la cuisson lente développe une gamme de saveurs très différentes, du rosé au plus cuit. Demandez au garçon de panacher votre première assiette pour mieux les découvrir... Première, car le gigot est ici servi à discrétion, accompagné des fameux lingots. Vous réserverez cet enchantement des papilles qu'est la souris pour la seconde. Et si, pour prolonger ce rare plaisir des sens, vous dédaignez les excellents desserts de la maison au profit d'une troisième assiette, la messe est dite : **vous êtes converti.**

Laure de la Vigne

■ SEBILLON
20, avenue Charles de Gaulle - 92200 Neuilly-sur-Seine - **Tel. 01 46 24 71 31**
7 jours / 7 - Service de 12h à 15h et de 19h à minuit. Voiturier

■ LE MOUTON BLANC
40, rue d'Auteuil - Paris 16ème - **Tel. 01 42 88 02 21**
7 jours / 7 - Service de 12h à 15h et de 19h à 23h.

La Ville d'hiver s'éveille

ESCALE DE CHARME

ARCACHON. Olivier et Nathalène Arnaud ont transformé un bâtiment historique de 1884 (la Compagnie Générale des Eaux) en hôtel de charme. Elle, native du Périgord, fut avocate à Bordeaux. Lui, restaurateur/créateur, bourré d'idées, créa Francis et le Wharfzazate au Cap-Ferret. Leur nouvel hôtel avec ses chambres modernes aux couleurs dans la tendance, a le bon goût du chic. La table, dans le style bar à vin gourmand, se prolonge d'une terrasse et d'une piscine. Huîtres du Bassin, jambon bellota, crevettes sautées, merlu ou saint-pierre *a la plancha*, servis avec des frites maison, des légumes du jour, des pommes au four, un croustillant de joue de bœuf, un tiramisu, des rouelles de pommes au miel ou une tatin aux fruits de saison sont pleins de séduction. **Gilles Pudlowski**

Hôtel Ville d'Hiver, 20, cours Victor-Hugo, 33120 Arcachon. Tél. : 05.56.66.10.36. Menus : 18 € (déj.), 25 € (midi, soir). Carte : 40 €. Ouvert tlj.

Une adresse dont on va souvent entendre parler.

J.-D. Sudres

Étoile de demain

PLAT ET LOGIS

POITOU-CHARENTES. Johan Leclerre, meilleur ouvrier de France 2007, a travaillé chez Cagna, Ducasse, Gagnaire, Troisgros, Lorain. Depuis dix ans, il a posé ses valises à Aytré et vient d'ouvrir un hôtel quatre étoiles ultra-moderne en forme de ballon de rugby. Mais ce cuisinier de talent sait innover sans provoquer. La crépinette d'huître (en provenance directe de chez David Hervé) est préparée avec de la mie de pain panée à l'encre de seiche, les saint-jacques se dégustent à la crème de chou-fleur, son bar est laqué au caviar de hareng, le filet de bœuf fumé aux aiguilles de pin et l'ananas caramélisé est servi avec une brioche colorée au rhum de la Martinique. L'énumération ne s'arrête pas là, mais autant aller sur place. Michelin a oublié d'étoiler la maison. On se dit que ce sera pour l'an prochain ! **G. P.**

Créateur, Johan n'arrête jamais...

M. Rougemont

La Maison des Mouettes, 1, rue des Claires (rte la Plage), 17440 Aytré. Tél. : 05.46.44.29.12. Menus : 36 €, 58 €, 66 €, 78 €. Ouvert tlj.

Canaille parisienne

SANS CHICHI

PARIS 9e En neuf ans, Georgette est devenue une institution dans cet arrondissement parisien. On y vient comme on irait dîner chez des copains : spontanément, sans manière. Et la maîtresse de maison y est pour beaucoup. Marie-Odile Chauvelot a en effet su donner une âme à ce lieu aux allures de bistrot des années 60, où le formica coloré est roi, le sol noir moucheté de blanc et les soliflores remplis de fleurs de jardin. Même authenticité dans les assiettes : avec des légumes bio en provenance de Pouancé, dans le Maine-et-Loire, où le fils de Marie-Odile est maraîcher, mais aussi de chez Annie Bertin ou Joël Thiébault. Parmi les spécialités de Georgette, citons l'andouillette AAAAA, le croustillant de veau, les oreilles de porc et le pâté en croûte : des plats canailles qui sentent bon le terroir. Les desserts, comme le flan au sureau, valent eux aussi le détour. Signalons encore une carte des vins très sûre et un service mené tambour battant par Marie-Odile, aidée aux fourneaux par le talentueux Florys Barbier. Un conseil : pensez à réserver, car Georgette a de nombreux fidèles. **Anne Eveillard**

Georgette, 29, rue Saint-Georges, 75009 Paris. Tél. : 01.42.80.39.13. Formule : 24 € (le midi). Carte : comptez 32 €. Fermé sam., dim., lun.

Marie-Odile a su séduire et fidéliser des gourmands, qui se sentent ici un peu comme chez eux.

G. Le Guyader

Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg

Les Créations de Foie Gras

La boutique Edouard Artzner - 7 rue de la mésange - 67000 Strasbourg • Tél : 03 88 32 05 00 / Fax : 03 88 32 91 59
www.edouard-artzner.com

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

COOKING CHEF

Génial, mon Chef sait tout faire

Jamais un robot n'a été aussi loin dans la performance. KENWOOD a su créer avec le Cooking Chef le “Plus” qui change tout : la cuisson !

UNE INNOVATION FONDAMENTALE

Idéal pour les amoureux de la cuisine, le dernier-né de Kenwood porte bien son nom. Le Cooking Chef s'occupe de tout ou presque…
Ses atouts sont nombreux. Il savait déjà trancher, mixer, émincer… Aujourd'hui, il sait cuire à la perfection, tout en mélangeant. Plus besoin de s'inquiéter pour votre risotto ou votre sabayon, le Cooking Chef veille à votre place…

Dayzebook.com

L'INDUCTION : LA CUISSON MAÎTRISÉE

Les amateurs ont su vite reconnaître les avantages de la cuisson à induction du Cooking Chef.

Sa montée en puissance est très rapide. Ce bijou de technologie est en plus doté d'un système de thermostat unique qui permet de varier la température de 20°C à 140°C, avec une précision de 5°C. Quel luxe de précision, idéal pour concocter des recettes savoureuses !

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Moteur 1 500 W
- Induction 1 100 W
- Ecran digital pour afficher le temps et la température de cuisson
- Bol inox avec poignées de 6,7 litres (capacité de 3 litres pour les préparations chaudes)
- Variateur de vitesse électronique
- Minuteur 3 heures
- Touche pulse, touche mélange délicat

LIVRÉ AVEC ACCESSOIRES :

• Blender de 1,5 litre • Bol multi-pro
• Panier vapeur.

OUTILS POUR LE BOL :

• Fouet • Batteur K
• Batteur souple • Pétrin
• Mélangeur • Couvercle anti-projection
• Protection anti-condensation • Spatules
• Dessous de bol • Livre de recettes

Prix : 1 200 €.

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

Le Cooking Chef testé et approuvé par Saveurs

Saveurs s'associe à KENWOOD, pour utiliser les atouts de ce robot exceptionnel. Avec ses 30 accessoires disponibles en option, toutes les recettes sucrées et salées sont désormais parfaitement réussies.

Leçon n°1 : La blanquette de veau aux champignons

1. LE GESTE ET LE TEMPS MAÎTRISÉS

L'atout numéro 1 du COOKING CHEF est son variateur de vitesse avec trois positions de mélanges supplémentaires, spécialement dédiées à la cuisson. Allié au minuteur réglable de 5 secondes à 3 heures, la viande et les arômates mijotent tranquillement dans le bol en toute sécurité.

2. LE PANIER VAPEUR

Magie des accessoires ! Les légumes et les champignons sont placés dans un panier qui s'insère directement dans le bol du robot. Ils cuisent grâce à la vapeur du bouillon de la viande. Les parfums se mêlent intimement et les vitamines sont préservées. Un Plus pour manger sainement !

3. LE MÉLANGEUR

Des ustensiles à la pointe de la modernité ! La sauce réduit doucement grâce à la cuisson 22 tours/mn (position mélange délicat), et le mélangeur la brasse délicatement. Elle est onctueuse et parfaitement fluide ! Pendant ce temps, vous avez pu dresser la table…

Le Cooking Chef prépare la blanquette

■ 1 kg de veau ■ 3 carottes ■ 2 branches de céleri ■ 3 branches de thym ■ 2 feuilles de laurier ■ 1 oignon ■ 2 clous de girofle ■ 80 g de farine de maïs ■ 200 g de crème fraîche ■ 200 g de cèpes ■ 150 g de girolles ■ 150 g de chanterelles ■ 200 g de shiitakes ■ Sel fin et gros, poivre

Ustensiles Cooking Chef ■ Le bol Inox ■ Le panier vapeur ■ Le mélangeur

Piquez l'oignon avec les clous de girofle. Coupez le céleri en morceaux. Épluchez les carottes. Réunissez la viande et les légumes, avec les herbes. Mouillez au-dessus du niveau de la viande. Salez au gros sel. Laissez cuire à 80°C pendant 2 h. Nettoyez les champignons.
Lorsque la viande est cuite, égouttez-la ainsi que les légumes. Réservez.
Placez les champignons dans le panier vapeur. Faites cuire 10 mn à 90°C. Réservez-les.
Installez le Mélangeur en vitesse 3. Réglez la température à 140°C. Laissez le bouillon réduire pendant 20 mn. Ajoutez la crème fraîche et faites bouillir pendant 5 mn. Mélangez la farine avec un peu d'eau. Versez-la dans le bouillon. Laissez cuire 10 mn à 90°C. Passez la sauce au chinois.
Nappez la viande avec la sauce et servez.

Notre conseil vin : un rasteau rouge.

www.cookingchef.fr

KENWOOD

POUR BIEN COMMENCER…

Sablés à la mimolette

Recette et stylisme Marine Labrune. Photo Marie-José Jarry.

Tout simple

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 20 mn. Repos 1 h.
Pour une quarantaine de sablés :

■ 200 g de farine ■ 80 g de mimolette vieille ■ 70 g de beurre ■ 1 œuf ■ 3 bonnes pincées de sel ■ 2 c. à soupe de sésame ■ 1 c. à soupe de pavot

■ Râpez finement la mimolette.
■ Réunissez la farine, la mimolette et le sel dans une jatte. Incorporez le beurre coupé en morceaux, en travaillant les ingrédients du bout des doigts.
■ Lorsque le mélange est grumeleux mais homogène, ajoutez l'œuf entier ainsi que 1 à 2 c. à soupe d'eau pour lier le tout.
■ Façonnez la pâte en un cylindre de 30 cm de long. Parsemez le plan de travail de graines de sésame et de pavot et roulez le cylindre dessus, en appuyant légèrement, pour recouvrir sa surface de graines.
■ Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et faites durcir au congélateur ou au réfrigérateur.
■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Retirez le film alimentaire et découpez le cylindre de pâte en tranches de 7 mn environ.
■ Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 20 mn environ.
■ Laissez-les refroidir avant de les déguster.

Notre conseil vin : un arbois blanc.

NOTA BENE. Vous pouvez conserver ces sablés 2-3 jours, dans une boîte hermétique.

CUISINER

V. Lhomme

D. Japy

É. Fénot

26 La pomme de terre me donne la patate ! **35** La lentille verte du Puy, on la reconnaît toujours **38** C'est quoi le coing ? **40** Pâtes aux girolles et moelleux de potimarron : Marine joue la carte de la saison ! **44** La pintade sort du poulailler **50** Des cakes pour tous les dimanches **54** Le quatre-épices se met en quatre pour nous **56** Note orientale avec un tajine

Pomme de terre, patate & Cie...

Quand le potager hiberne, que le budget patine ou que l'inspiration vient à manquer, les pommes de terre illuminent nos assiettes jusqu'à des jours plus cléments !

Texte Dominique Lesbros. Recettes et photos Valérie Lhomme. Stylisme Manuella Chantepie.

Dayzebook.com

FICHE PAGE 133

CHIPS MAISON

Dayzebook.com

Et si on les épluchait d'un peu plus près ces pommes de terre ? Les agronomes en dénombrent 4000 variétés mais une dizaine seulement fréquente nos marchés. En se plongeant dans un descriptif détaillé des variétés, on est surpris par la poésie qui s'en dégage ; le vocabulaire employé est très proche de celui d'un Casanova. Une telle est décrite comme ayant des yeux très profonds, une autre porte une robe rose, celle-ci a la taille basse, celle-là un port dressé ou encore une pilosité moyenne (en évoquant le plant ou le germe). Parle-t-on d'une pomme de terre ou d'une femme ? Le doute s'éclaircit quand on se penche sur les conseils de choix et de conservation. Il faut opter pour des spécimens bien fermes, d'une couleur uniforme (à ce stade, on ne sait pas encore trop bien…) et laisser de côté ceux qui sont noircis (même en partie), germés ou verdis. Ces bonnes vieilles patates (car c'est évidemment d'elles dont il s'agit) se conservent dans un endroit sec et aéré (entre 8 et 10°C pour éviter le gel et la germination) et surtout obscur pour empêcher l'apparition de la solanine, une toxine qui les fait verdir et les rend aussi amères qu'indigestes. Il serait bon d'ailleurs que les pommes de terre soient conditionnées en sachets de papier opaques plutôt qu'en filet (pourquoi les producteurs ne s'y mettent-ils pas ?). Si quelques germes apparaissent sur les tubercules, après l'achat, ne les jetez pas pour autant, contentez-vous d'ôter le germe.

Collections hiver et été

Il faut savoir que les pommes de terre de conservation, pour se conserver justement, subissent un traitement chimique anti-germinatif (d'où l'intérêt de les éplucher soigneusement). En raison de quoi, il vaut mieux laisser de côté les pommes de terre de conservation quand arrive la saison des primeurs (de mi-avril à mi-août). Ces dernières sont plus sucrées et encore plus savoureuses. Ne vous en privez pas et revenez, une fois les primeurs envolées, aux variétés tardives qui assurent l'intérim. ❖

Les fondantes

Pour une envie de pommes de terre cuites au four (entières avec leur peau), préférez des variétés fondantes et tendres, qui s'imprègnent de la saveur des ingrédients qui les accompagnent, sans pour autant se déliter en cuisant. C'est le cas de la moelleuse agata, de la mona lisa, au goût de noix ou de la samba à peau cuivrée.

FICHE
PAGE 133
POMMES DE TERRE AUX HERBES

GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON DE PAYS

Réconfortant à souhait

Préparation : 15 mn + 30 mn d'infusion. Cuisson : 1 h.
Pour 4 personnes :

■ 1 kg de pommes de terre (agata ou mona lisa) ■ 4 tranches fines de jambon cru ■ 100 g de lard fumé ■ 50 cl de crème liquide ■ 150 g de comté ■ 75 g de noisettes concassées ■ 2 gousses d'ail ■ 40 g de beurre mou ■ Sel, poivre

■ Faites frémir la crème avec le lard fumé, couvrez et laissez infuser 30 mn, hors du feu. Ôtez ensuite le lard.
■ Frottez un plat à gratin avec les gousses d'ail coupées en 2 et beurrez-le.
■ Pelez, lavez et taillez en fines tranches les pommes de terre. Râpez le comté. Grillez à sec les noisettes dans une poêle.
■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Posez dans le fond du plat à gratin une couche de pomme de terre.
■ Parsemez de comté et de noisettes concassées. Salez légèrement, poivrez, puis versez un peu de crème infusée au lard.
■ Posez 2 tranches de jambon cru puis couvrez de pommes de terre. Renouvelez successivement l'opération avec les noisettes, la crème et le jambon.
■ Couvrez d'une dernière couche de pomme de terre.
■ Ajoutez la crème, les noisettes et le comté restants et enfournez pour 1 h env. (la pointe d'un couteau doit s'enfoncer dedans sans résistance).

Notre conseil vin : un macôn.

Plat à gratin Habitat, Torchon La Cocotte.

Les farineuses

Si une soupe, une purée ou des frites s'annoncent au menu, visez les farineuses. Elles contiennent 21 % de matière sèche, ce qui explique que leur chair s'abandonne délicatement à la cuisson. Leur faible teneur en eau les rend idéales pour une purée. Exigez pour cet usage la marabel. Et par pitié, n'écrabouillez pas votre purée au mixeur ; écrasez-la plutôt avec une fourchette, à défaut d'un presse-purée. Pour les frites, ce sont la bintje (la variété la plus consommée en France) et la manon qui se distinguent. Leur taux élevé en amidon permet d'obtenir des frites légères car l'amidon forme à leur surface une croûte dorée, ce qui empêche l'huile de pénétrer au cœur de la frite. Les gros calibres sont préférables pour alléger la corvée d'épluchage.

FICHE PAGE 133

PAILLASSONS DE POMME DE TERRE À L'ANDOUILLE

Assiette Christiane Perrochon.

Les astuces de monsieur Parmentier

Ce n'est pas l'agronome Antoine-Augustin Parmentier qui, comme on le croit souvent, a introduit ce tubercule en Europe. Découvert vers 1550 au Pérou par les conquistadors, le trésor sauta vers 1586 de l'Espagne à l'Italie, où il fit le régal des seuls cochons. La pomme de terre se répandit ensuite dans les pays alentour, sans être accompagnée de son mode d'emploi ! Elle reçut ainsi un accueil mitigé en Angleterre. Et pour cause ! le cuisinier de la reine Élisabeth 1re lui servit les fanes au lieu des tubercules. Poussés par la disette de 1633, les paysans irlandais se résolurent à la manger. Ils roulèrent des patates sous la cendre et les assaisonnèrent de lard fumé. Les Anglais, les Allemands et les Flamands les imitèrent mais pas les Français. Elle faisait peur, on l'accusait de provoquer la lèpre, de causer des écrouelles, d'être venteuse, malsaine et indigeste. Il faut dire que personne n'avait l'idée de la peler. C'est là que Parmentier intervint. Pour convaincre le peuple méfiant d'en manger, il eut l'idée de faire dresser tout autour de son champ expérimental, dans la plaine des Sablons, près de Neuilly, de hautes palissades en bois. Il recruta une sentinelle armée jusqu'aux dents, chargée de garder la plantation, mais le jour seulement. Les Parisiens se piquèrent de curiosité et certains s'introduisirent la nuit dans le champ pour dérober quelques spécimens du "fruit défendu". Parmentier n'attendait que cela. Son stratagème réussit au-delà de ses espérances ; de nombreux Parisiens avaient dorénavant des plants de pomme de terre repiqués dans leur potager et ils s'étaient habitués à en manger, en savourant la niche qu'ils croyaient avoir jouée à Parmentier et son protecteur royal !

Dayzebook.com

FICHE PAGE 133
GNOCCHIS

Torchon La Cocotte.

Dayzebook.com

Les fermes Une envie de raclette, de tartiflette, de choucroute, de gratin, de hachis Parmentier, de pommes de terre rissolées ou en robe des champs ? Choisissez des pommes de terre fermes (dites aussi "à grain fin"). Avec moins de 20 % de matière sèche, elles sont relativement humides, non farineuses et savent se tenir. Elles s'avèrent parfaites pour des cuissons à la vapeur ou à l'eau, en papillote ou sautées. Choisissez par exemple des charlottes (au goût très fin), des rattes (à la forme très allongée et au goût de noisette), des amandines (à texture moelleuse et au goût de beurre), des chéries (à la saveur de châtaigne) ou des rosevals (revêtues d'une robe rouge).

SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS, DATTES, CUMIN ET CACAHUÈTES GRILLÉES

À essayer très vite !

Préparation : 15 mn. Cuisson : 15-20 mn. Pour 4 personnes :

■ 600 g de pommes de terre (ratte) ■ 12 dattes ■ 4 oignons violets ■ 50 g de cacahuètes non salées

Pour la vinaigrette ■ 2 c. à soupe d'huile de tournesol ■ 2 c. à soupe d'huile de noix ■ 2 c. à soupe de vinaigre de cidre ■ 1 c. à café de miel liquide ■ 1 pincée de cumin en poudre ■ Sel, poivre

■ 1 heure avant, pelez, émincez puis couvrez d'eau froide les oignons rouges pour les adoucir.
■ Lavez et cuisez les pommes de terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pelez-les.
■ Dénoyautez et coupez en 4 les dattes.
■ Hachez grossièrement les cacahuètes et faites-les dorer à sec dans une poêle.
■ Préparez la vinaigrette avec tous les ingrédients.
■ Sortez les oignons de l'eau. Passez-les sous l'eau fraîche, puis séchez-les dans un linge.
■ Mélangez les pommes de terre, les oignons, les dattes et les cacahuètes.
■ Assaisonnez-les de vinaigrette et laissez tiédir la salade en couvrant le saladier d'une feuille de papier aluminium et en le plaçant 15 mn au four à 150°C.
■ Servez sans attendre.

Notre conseil vin : un bourgogne blanc.

RAGOÛT DE VEAU AUX POMMES DE TERRE, CITRON ET OLIVES

Original

Préparation : 15 mn. Cuisson : 45 à 60 mn.
Pour 4 personnes :

■ 800 g de pommes de terre (ratte) ■ 12 olives vertes dénoyautées un peu pimentées ■ 1 citron non traité ■ 1 poivron rouge ■ 8 gousses d'ail dans leur peau ■ 600 g de bas de carré de veau en morceaux ■ 1 botte de coriandre ■ 10 cl d'huile d'olive ■ Sel, poivre du moulin

■ Pelez et lavez les pommes de terre.
■ Lavez, équeutez, épépinez et coupez en lanières le poivron.
■ Lavez et séchez la coriandre.
■ Lavez et coupez le citron en morceaux.
■ Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte.
■ Faites-y revenir 3 mn les pommes de terre avec les morceaux de veau et les lanières de poivron.
■ Salez, poivrez. Ajoutez le jus de citron, les gousses d'ail non pelées et les olives.
■ Posez la moitié de la botte de coriandre par-dessus, couvrez et laissez mijoter 45 mn.
■ Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si besoin.
■ Au moment de servir, mélangez tous les ingrédients délicatement en ajoutant le reste de coriandre fraîche hachée grossièrement.
■ Servez chaud ou froid avec de la roquette.

Notre conseil vin : un graves blanc.

Dayzebook.com

L'insolite Au pays des pommes de terre, la vitelotte fait figure d'extraterrestre. Un peu bosselée, elle détonne surtout par la couleur très particulière de sa chair, d'un violet sombre. Ce n'est pas une création récente sortie d'un quelconque laboratoire agronomique mais une pure fantaisie de la nature, qui existe depuis des lustres. Elle a cependant bien failli disparaître du registre des variétés. Elle est aujourd'hui très à la mode car il faut avouer qu'une purée mauve ou des chips violettes, ça en jette ! Plutôt farineuse, elle révèle un surprenant goût de châtaigne, qui s'ajoute au plaisir des yeux.

Dayebook.com

PURÉE DE POMMES DE TERRE

La vraie !

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 à 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 kg de pommes de terre (belle de Fontenay ou bintje) ■ 25 cl de lait entier pasteurisé ou 12,5 cl de crème fleurette et 12,5 cl de lait entier ■ 4 feuilles de laurier ■ 100 g de beurre salé ■ Noix de muscade ■ Poivre du moulin

■ Pelez et lavez les pommes de terre.

■ Faites-les cuire avec 1 feuille de laurier, dans une casserole d'eau salée portée à ébullition.

■ Pendant ce temps, chauffez le lait puis, hors du feu, faites-y infuser, à couvert, pendant 15 mn les 3 autres feuilles de laurier. Filtrez le lait.

■ Lorsque les pommes de terre sont tendres, égouttez-les, écrasez-les au presse-purée muni d'une grille moyenne en les arrosant au fur et à mesure de lait chaud.

■ Incorporez le beurre salé coupé en petits morceaux, poivrez, parfumez de muscade et gardez au chaud.

VARIANTES

Au moment de servir, mélangez à la purée : 1 c. à soupe de moutarde en grains, ou 2 c. à soupe d'herbes fraîches ciselées ou 100 g de petits lardons de poitrine fumée préalablement dorés à la poêle, ou bien encore 1 c. à café d'un mélange d'algues déshydratées écrasées.

Tout savoir sur…

La lentille verte du Puy

Oubliez celle en boîte.
Cette petite graine bien de chez nous est le premier légume sec à avoir décroché une AOP.

Texte Marie-Laure Fréchet.
Recettes et stylisme Valéry Drouet.
Photos Pierre-Louis Viel.

CARTE D'IDENTITÉ

SOUS QUELLE FORME ?
Les lentilles vertes du Puy sont vendues au rayon des légumes secs en boîte cartonnée de 500 g. On peut aussi les trouver en bocal, au naturel. En conserve, on utilise principalement des lentilles blondes ou brunes d'importation.

DES CONCURRENTES ?
La lentille verte est également cultivée dans le Berry où elle bénéficie d'un label rouge. La lentille blonde de Saint-Flour, quasiment disparue il y a une dizaine d'années, est devenue « produit sentinelle » de l'association Slow Food. Le lentillon rosé de Champagne fait l'objet d'une petite production locale. Quant à l'exotique lentille corail (en fait une lentille rouge sans pellicule), elle fond à la cuisson et a peu de goût.

OÙ LES CONSERVER ?
Dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, pour qu'elles ne germent pas.

LEURS BIENFAITS ?
Souvent comparée à un « bifteck végétal », la lentille est une excellente source de protéines végétales, surtout si elle est associée à des céréales (riz ou pain complet). Elle bat des records d'apport en minéraux, notamment en fer, encore plus si on la fait germer. Elle est aussi très riche en fibres. Et pour l'anecdote, on dit que manger des lentilles le 1er janvier apporte de l'argent toute l'année…

LA CUISSON ?
Sans trempage, mais bien rincées, elles se cuisent dans trois volumes d'eau froide, relevée d'une garniture aromatique, pendant 20 mn. Salez en fin de cuisson pour éviter que les lentilles ne durcissent. Attention, elles triplent de volume !

UN TRUC ?
Pour plus de moelleux, liez vos lentilles : tièdes (jamais glacées !) en salade, par une vinaigrette bien émulsionnée ; chaudes par une fine purée obtenue en mixant une bonne cuillère de lentilles avec une réduction du bouillon de cuisson et un trait d'huile d'olive ou de noisette.

Elle fait partie de notre patrimoine culinaire. D'abord parce que si l'on consomme des lentilles dans le monde entier, il n'y a qu'en France qu'on cultive cette variété. Mais aussi parce que cette légumineuse symbolise la cuisine de bistrot. Dites lentilles, et on vous répond aussitôt petit salé ! Connue depuis le paléolithique, la lentille améliorait déjà l'ordinaire des chasseurs cueilleurs en Asie centrale, il y a plus de 8 500 ans. En Europe, ce sont les Romains qui l'ont introduite et des découvertes archéologiques attestent sa présence dans la région du Puy-en-Velay (Haute-Loire) à l'époque gauloise, il y a 2 000 ans. À titre de comparaison, il faudra attendre Christophe Colomb pour voir les premiers haricots en Europe… Cette plante à petites fleurs blanches s'est remarquablement acclimatée sur les sols volcaniques, notamment grâce à l'effet de Foehn, un vent chaud et sec, qui accélère la maturation des graines après le froid de l'hiver. Soumises à un stress hydrique intense, elles développent une peau très fine, qui va les rendre plus perméables à l'eau au moment de la cuisson (et donc éviter le trempage). Cette maturation rapide va également préserver leurs propriétés nutritives et leur goût délicat. La couleur verte provient d'un pigment bleu, l'anthocyane, le même que celui de la myrtille, qui se mélange au jaune de l'amande. Comme il ne se dépose pas uniformément, il crée des marbrures caractéristiques. Ces particularités ont fait de la lentille verte une espèce bien déterminée, la *Lens culinaris puyensis*, et inscrivent le Puy comme son berceau.

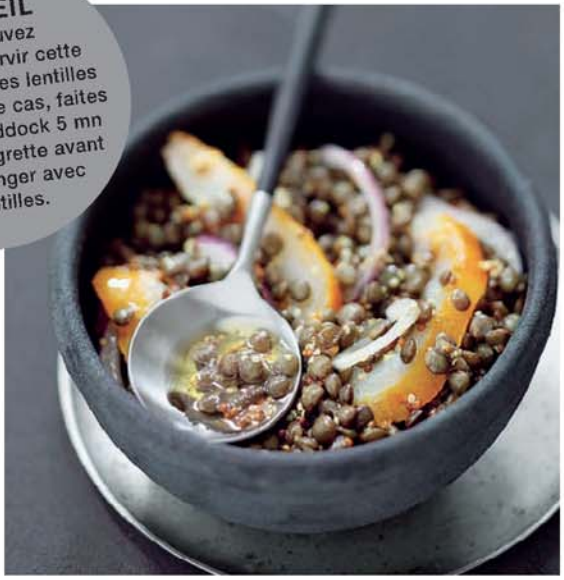
Dayzebook.com

Le pape de la lentille

Dans les années 60, l'Inra a sélectionné une lignée particulièrement méritante, à qui on a donné le nom d'Anicia, de l'ancien nom du Puy, *Anicium*. Toutes les lentilles vertes cultivées en France appartiennent aujourd'hui à cette lignée, mais seules celles du Puy font partie, depuis 1996, du club très fermé des cinq espèces potagères protégées par une AOP. Celle-ci concerne 88 communes qui produisent 6 000 tonnes (80% des surfaces françaises consacrées à la lentille). Cultivée sans engrais, sans apport d'eau, celle qu'on appelait le « caviar du pauvre » est donc devenue une graine précieuse. Pour le chef Régis Marcon, trois étoiles au Michelin à Saint-Bonnet-le-Froid, c'est même un « produit unique », qui se prête à toutes les envies. Le « pape de lentille verte du Puy », comme l'a surnommé Paul Bocuse, l'associe au homard, et la sert même confite au dessert. Si la lentille entre dans la cour des grands, mais que va devenir le petit salé ? ❖

Une petite légumineuse toujours pleine de ressources !

CONSEIL
Vous pouvez également servir cette recette avec des lentilles tièdes. Dans ce cas, faites mariner le haddock 5 mn dans la vinaigrette avant de le mélanger avec les lentilles.



SALADE DE LENTILLES ET HADDOCK À LA MOUTARDE

Scandinave

Préparation : 20 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 200 g de lentilles vertes ■ 1/2 oignon ■ 1 bouquet garni ■ 1 carotte ■ 400 g de haddock ■ 1 c. à soupe moutarde ancienne ■ 2 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 1 jus de citron ■ 5 cl d'huile de tournesol ■ 1 oignon rouge ■ 1 gousse d'ail

■ Mettez les lentilles dans une casserole d'eau froide avec l'oignon, le bouquet garni et la carotte. Faites-les cuire 20 mn sur feu moyen.
■ Égouttez-les. Rafraîchissez-les sous l'eau froide.
■ Retirez la peau du haddock, taillez-le en fines tranches. Mettez-le dans un saladier avec les lentilles et l'oignon rouge émincé.
■ Mélangez la moutarde dans un bol avec le jus de citron, le vinaigre, du sel et du poivre.
■ Versez la vinaigrette dans le saladier de lentilles au haddock. Mélangez et servez bien frais.

Notre conseil vin : un alsace riesling.

Dayzebook.com

PURÉE DE LENTILLES À L'ANDOUILLETTE CROUSTILLANTE

Appétissant

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 250 g de lentilles vertes ■ 1 bouquet garni ■ 1 oignon ■ 1 carotte ■ 1 clou de girofle ■ 50 g de beurre ■ 15 cl de crème liquide ■ 2 andouillettes ■ 1 œuf ■ 3 c. à soupe de chapelure ■ 2 c. à soupe de farine ■ 2 c. à soupe d'huile

■ Mettez les lentilles dans une casserole d'eau froide avec l'oignon piqué d'un clou de girofle, la carotte et le bouquet garni.
■ Faites-les cuire 25 mn sur feu moyen.
■ Égouttez les lentilles, mettez-les dans un récipient avec le beurre en morceaux, la crème chaude, du sel et du poivre. Mélangez avec un mixeur à bras pour obtenir une purée, gardez-la au chaud.
■ Coupez les andouillettes en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Passez-les dans la farine, dans l'œuf battu, puis dans la chapelure pour les paner.
■ Piquez les morceaux d'andouillette sur des piques à brochette puis faites-les dorer 3 à 4 mn de chaque côté dans l'huile dans une poêle. Servez aussitôt avec la purée de lentilles.

Notre conseil vin : un saint-pourçain rouge.

TARTARE DE SAUMON AUX LENTILLES CITRONNÉES

Entrée gourmande

Préparation : 15 mn + 30 mn de marinade. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 100 g de lentilles vertes ■ 2 branches de thym citron ■ 1/2 oignon ■ 400 g de filet de saumon ■ 5 cl d'huile d'olive ■ 2 échalotes ■ 2 jus de citron ■ 2 pincées de gingembre en poudre ■ Sel, poivre

■ Mettez les lentilles dans une casserole d'eau froide avec le thym citron et l'oignon.
■ Faites-les cuire 20 mn sur feu moyen. Égouttez-les, puis rafraîchissez-les sous l'eau froide.
■ Taillez le saumon en petits morceaux. Mélangez au fouet les jus de citron, dans un récipient, avec l'huile d'olive, les échalotes hachées, le gingembre en poudre, du sel et du poivre.
■ Ajoutez les lentilles et le saumon dans la marinade. Mélangez, puis laissez mariner 30 mn au réfrigérateur avant de servir.

Notre conseil vin : un saint-véran.

C'est le moment ! LE COING

Pour qui sait l'apprivoiser, le coing est un pur délice.

Texte Dominique Lesbros. Photos David Japy. Recettes et stylisme Laurence du Tilly.

Un parfum envoûtant

Il a la forme d'une poire williams, la peau duveteuse d'une pêche et la couleur d'un citron mais le parfum qu'il dégage n'est à nul autre pareil. Pour ceux qui vivent (ou ont vécu) à la campagne, l'odeur du coing évoque tout à la fois l'automne qui s'installe, les confitures qui mijotent dans leur chaudron et les cueillettes de fruits que l'on met à l'abri pour l'hiver. Un seul coing dans un compotier suffit à embaumer une pièce ; et placé dans une armoire, il est une alternative gourmande aux sempiternels sachets de lavande.

Trio gagnant

Pommiers, poiriers et cognassiers produisent leurs fruits au même moment, quand sonne l'heure de la rentrée. Ils se retrouvent donc tout naturellement dans les mêmes étals et les mêmes corbeilles. Mais gare ! ne vous laissez pas attraper en mordant dans un coing, croyant croquer dans une reinette ou une louise bonne ! Vous risqueriez de recracher vite fait votre bouchée car à l'état cru, la chair du coing est dure, âpre, astringente, granuleuse, absolument immangeable.

Une cuisson salvatrice

Ce traître de coing ne révèle sa délicate saveur qu'à la cuisson, quand sa pulpe devient rose saumon et que son tanin se libère. Est-ce pour cela que ce fruit est si discret sur les marchés ? C'est sans doute aussi parce qu'il est difficile à peler et long à cuire. C'est un régal qui se mérite.

Le bon coing

Choisissez-le ferme, intact et bien joufflu. Délaissez les coings durs comme des cailloux, verts ou très duveteux (pas assez matures). Ne vous laissez pas rebuter par ceux qui sont piquetés de taches brunes : archi-mûrs voire blets, ils sont à point pour un plongeon dans la bassine à confiture. Les autres se conserveront plusieurs semaines dans un endroit frais, sec et aéré.

Marmelade & Cie

Le terme "marmelade", aujourd'hui couramment associé à l'orange, dérive du portugais *marmaelada* qui signifie : confiture de coing. Le coing a une botte secrète : une incroyable richesse en pectine, substance au fort pouvoir gélifiant, qui entre en action au moment du refroidissement. À défaut d'en faire de la gelée ou du cotignac (pâte), invitez le coing dans vos desserts à base de pommes ou de poires (crumbles, compotes, tatin, clafoutis…) ou associez-le, comme en Orient, à des plats salés (tajines, ragoûts, volailles rôties, gibier, fromage), après l'avoir blanchi puis poêlé dans du beurre. ❖

TAJINE DE KEFTA AUX COINGS

Fondant

Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h. Pour 4 personnes :

■ 700 g de viande d'agneau hachée (épaule ou gigot désossés) ■ 3 coings ■ 2 oignons ■ 2 gousses d'ail ■ 50 g de raisins secs blonds ■ 1 c. à café de raz-al-hanout ■ 3 c. à soupe de coriandre ciselée ■ 1 c. à soupe de miel ■ 1 cube de bouillon de volaille ■ 1 c. à café de curcuma ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Placez la viande dans un saladier, ajoutez le ras-al-hanout, 2 c. à soupe de coriandre, salez et poivrez.
■ Mélangez bien à la main, puis formez 16 boulettes de la taille d'une grosse noix.
■ Pelez et hachez l'ail et les oignons.
■ Coupez-les coings en 4, ôtez le cœur et la peau, puis coupez les quartiers en cubes. Mettez à cuire 10 mn dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez.
■ Mettez une cocotte à chauffer avec l'huile d'olive et faites-y revenir l'ail et les oignons 5 mn, puis saupoudrez de curcuma. Ajoutez les boulettes et arrosez d'eau pour les couvrir juste à niveau. Ajoutez le cube de bouillon, le miel et les raisins secs. Couvrez et laissez mijoter 40 mn.
■ Ajoutez alors les coings et poursuivez la cuisson 15 mn.
■ Servez bien chaud, parsemé de coriandre ciselée.

Notre conseil vin : un vouvray demi-sec.

RIZ AU LAIT À LA GELÉE DE COING

Souvenir d'enfance

Préparation : 15 mn + 12 h de repos. Cuisson : 1 h.
Pour 4 personnes :

Pour la gelée ■ 1 kg de coings ■ 1 citron jaune non traité ■ Sucre cristallisé

Pour le riz au lait ■ 60 g de riz rond ■ 50 cl de lait ■ 2 c. à soupe de sucre en poudre ■ 1 gousse de vanille

■ La gelée. Lavez et essuyez les coings. Coupez-les en quartiers, sans ôter les cœurs ni la peau. Mettez-les à cuire 40 mn dans une cocotte, à feu doux.
■ Tapissez une passoire d'un linge fin, placez-la au-dessus d'un saladier. Déposez les coings cuits dans la passoire. Laissez-les rendre leur jus pendant 12 h, sans les presser.
■ Le lendemain, pesez le jus et ajoutez le même poids de sucre cristallisé. Versez le tout dans la casserole, ajoutez le jus du citron, portez à ébullition en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ôtez les impuretés avec une écumoire, puis cuisez à feu vif 10 mn.
■ Versez la préparation dans des pots en verre préalablement ébouillantés et fermez rapidement.
■ Le riz au lait. Faites cuire 3 mn le riz dans de l'eau à ébullition. Égouttez. Portez à ébullition le lait dans une casserole avec les grains de la gousse de vanille.
■ Baissez le feu et versez le riz et le sucre.
Laissez cuire 30 mn à feu très doux. Laissez tiédir, puis versez dans des verrines. Réservez au frais.
■ Au moment de servir, ajoutez la gelée de coing sur le dessus des verrines.

Notre conseil vin : un jasnières.

Les imprévus de Marine

Deux-trois ingrédients, un zeste d'originalité, une pincée d'astuces, et le tour est joué…

Recettes et stylisme Marine Labrune. Photos Marie-José Jarry.

PÂTES AUX GIROLLES, LARDONS ET NOISETTES

Automnal

Préparation : 20 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 4 personnes :

■ 320 g de grosses pâtes ■ 500 g de girolles ■ 150 g de lardons fumés ■ 1 gros oignon ■ 1 gousse d'ail ■ 100 g de noisettes ■ 100 g de parmesan ■ Vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Nettoyez les girolles. Émincez les plus grosses. Coupez l'extrémité des tiges. Émincez l'oignon.

■ Faites griller 5 mn les noisettes dans le four. Laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement au couteau.

■ Faites cuire les pâtes, *al dente,* dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

■ Pendant ce temps, faites rissoler les lardons dans une poêle, sans ajouter de matière grasse. Réservez dans un bol.

■ Faites-y revenir l'oignon émincé, en ajoutant l'huile d'olive. Quand il est blond, déglacez avec 1 filet de vin blanc.

■ Ajoutez les girolles et faites-les cuire 5-7 mn en remuant délicatement. Salez, poivrez, ajoutez les lardons et réservez le tout au chaud.

■ Égouttez les pâtes et mélangez-les avec les lardons et les girolles.

■ Dégustez bien chaud, parsemé de noisettes concassées et de parmesan râpé.

ACCOMPAGNEZ D'UN CHIROUBLES.

Mes petits plus

+ Pour nettoyer les girolles, retirez à la main ou en frottant avec un torchon, les petits morceaux de terre. Passez-les ensuite rapidement sous un filet d'eau et coupez l'extrémité des tiges.

+ Déposez les lardons sur du papier absorbant après les avoir fait rissoler pour éliminer l'excédent de gras.

Ajoutez un peu de crème avec les champignons, une fois qu'ils sont cuits, ce sera encore meilleur !

Assiette ABC pour Home Autour du monde. Fond peinture Ressource.

Dayzebook.com

MOELLEUX AU POTIMARRON

Un dessert qui change !

Préparation : 20 mn +. Cuisson : 25 mn + 1 h de repos. Pour 4 personnes :

- 1 potimarron
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 10 cl de crème liquide entière
- 140 g de sucre
- 1/3 de c. à café de cannelle
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

Ustensiles ■ 1 mixeur ■ Des ramequins de 7 cm de diamètre environ

■ Lavez et ouvrez le potimarron. Retirez les pépins et le cœur fibreux et coupez la chair en gros morceaux.

Faites chauffer une grande casserole d'eau. Plongez-y les morceaux de potimarron. Faites cuire 15 mn environ jusqu'à ce que la chair soit bien tendre. Égouttez et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Détachez la chair de potimarron avec une cuillère, jetez la peau.

Dans un robot, mixez 600 g de chair de potimarron en purée, ajoutez tous les autres ingrédients.

Versez la préparation dans des ramequins et enfournez pour 20-25 mn. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur sous film alimentaire.

Dégustez bien frais.

Mes petits plus

+ On n'a pas beaucoup l'habitude d'utiliser les courges dans le registre des desserts, leur saveur se marie pourtant très bien aux saveurs sucrées et épicées. Vous pouvez également remplacer le potimarron par de la courge butternut.
+ La chair du potimarron donne une texture dense à cette recette sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de la farine.

Dayzebook.com

Fond peinture Ressource.

*Ces petits moelleux se dégustent de préférence bien froids !
N'hésitez pas à les préparer la veille pour le lendemain.*

Quelle pintade !

Pour changer du poulet, proposez une belle bête à plumes pour le repas de famille…

Texte Florence Falkehed. Recettes et stylisme Bérengère Abraham. Photos Charlotte Lascève.

NE PAS CONFONDRE PINTADE ET PINTADE !

Outre la bête standard, on trouve sur le marché la pintade label rouge, qui est élevée en plein air. En ce qui concerne la pintade certifiée, elle n'a pas obligatoirement accès à l'extérieur. Restent enfin la pintade bio et le chapon de pintade. Ce dernier se retrouve de plus en plus souvent sur les tables de fin d'année.

Dayzebook.com

FICHE PAGE 131

PINTADE RÔTIE AU ROMARIN

FICHE
PAGE 131

PINTADE AU CURRY

Cuillère Patricia Vieljeux ; peinture Ressources.

PINTADE AUX ÉPICES EN DEUX CUISSONS ET CONFITURE D'OIGNONS

Comme un chef

Préparation : 40 mn + 1 h de repos.
Cuisson : 20 mn + 40 min. Pour 6 personnes :

Pour la pintade ■ 1 pintade entière vidée et préparée ■ 1 c. à café d'écorces de macis ■ 1 c. à café de fenouil en grains ■ 1 c. à café d'anis vert en grains ■ 5 gousses de cardamome verte ■ 1 c. à café de cumin en poudre ■ 1 oignon ■ 6 clous de girofle ■ 1 cube de bouillon ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

Pour la confiture ■ 500 g d'oignons ■ 100 g de sucre ■ 10 cl de vinaigre de vin rouge ■ 10 cl de vin rouge ■ 10 cl de sirop de grenadine ■ 30 g de beurre ■ 600 g de champignons (cèpes, champignons de Paris..) ■ 3 branches de cerfeuil

■ Dans une grande cocotte, faites chauffer un grand volume d'eau. Plantez les clous de girofle dans l'oignon et ajoutez-le dans l'eau chaude.
■ Ajoutez également les épices ainsi que le cube de bouillon et laissez bouillir pendant 10 mn.
■ Ajoutez alors la pintade, couvrez et laissez cuire 20 mn. Éteignez le feu et laissez reposer 1 h dans le bouillon.
■ Préchauffez le four à 180°C. Préparez la confiture d'oignons. Émincez les oignons et faites-les blondir dans 20 g de beurre. Lorsqu'ils sont bien fondus mais pas colorés, ajoutez le sucre et laissez cuire 5 mn. Versez le vinaigre de vin, le vin rouge et le sirop de grenadine. Laissez cuire à feu doux pendant 30 mn.
■ Lorsque la pintade est refroidie, égouttez-la et placez-la dans un plat allant au four. Arrosez-la d'huile d'olive.
■ Enfournez-la pour 40 mn. Filtrez 20 cl de bouillon et arrosez-en régulièrement la pintade jusqu'à la fin de la cuisson. Pendant ce temps, lavez les champignons et émincez-les. Faites-les revenir dans 10 g de beurre, avec quelques feuilles de cerfeuil pendant 5 à 10 mn. Découpez la pintade et servez bien chaud.

Notre conseil vin : un loupiac.

Peinture Ressources.

IDÉES REÇUES

■ Non, la pintade n'est pas un gibier mais bien une volaille avec un goût un peu plus fort que les autres bêtes de la basse-cour.
■ Non, sa chair n'est pas plus sèche qu'une autre. Il suffit de bien suivre les temps de cuisson indiqués et de ne pas la cuire dans un four trop chaud.
■ Non, la pintade ne fait pas grossir. Ses qualités nutritives sont réelles. Peu calorique, c'est une viande maigre à la peau croustillante.
■ Non, on ne la trouve pas uniquement vendue entière. Elle est désormais vendue à la découpe. En morceaux, on peut varier les préparations en utilisant la cuisse (pilon et haut de cuisse) ou le suprême (filet avec la peau et le 1er manchon de l'aile).

SUPRÊMES DE PINTADE CONFITS AU MIEL ET CHIPS DE BETTERAVE

Mets délicat

Préparation : 20 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 suprêmes de pintade ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 4 c. à soupe bombées de miel ■ 1 c. à café de baies roses ■ 1 cube de bouillon ■ 30 cl d'eau

Pour les chips ■ 3 betteraves crues ■ Huile de friture ■ Sel, poivre

■ Commencez par préparer les chips de betterave. À l'aide d'une mandoline, détaillez les betteraves en tranches très fines. Faites chauffer un bain d'huile et plongez-y les tranches de betterave 2 à 3 mn. Égouttez-les sur un papier absorbant. Salez-les et réservez-les.
■ Faites chauffer le cube de bouillon dans 30 cl d'eau et réservez.
■ Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et dorez les suprêmes de pintade 5 mn de chaque côté.
■ Lorsque les suprêmes sont bien dorés, ajoutez le miel et laissez cuire quelques minutes à feu doux.
■ Ajoutez régulièrement du bouillon louche par louche, afin que le miel ne caramélise pas trop vite.
■ Ajoutez les baies roses. Assaisonnez et poursuivez la cuisson pendant une vingtaine de minutes.
■ Servez bien chaud avec les chips de betterave.

Notre conseil vin : un savennières.

Dayzebook.com

Peinture Ressources.

WOK DE PINTADE AUX GIROLLES ET PATATES DOUCES

Exotique

Préparation : 25 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 suprêmes de pintade détaillés en cubes ■ 400 g de girolles ■ 3 patates douces ■ 2 c. à café de graines de sésame ■ 15 cl d'eau ■ 1/2 cube de bouillon ■ 2 c. à soupe de sauce soja ■ 1 c. à café de poivre ■ 5 baies ■ Sel ■ 15 g de beurre

■ Faites chauffer 15 cl d'eau avec le 1/2 cube de bouillon. Réservez.
■ Grattez rapidement les patates douces et coupez-les en petits dés.
■ Faites bouillir un grand volume d'eau salée. Faites-y cuire les dés de patate douce pendant une dizaine de minutes. Égouttez-les et réservez-les.
■ Dans un wok, faites fondre le beurre. Faites dorer les cubes de pintade. Ajoutez-y les girolles, le poivre et laissez cuire 2 à 3 mn à feu vif.
■ Versez le bouillon et la sauce soja et poursuivez la cuisson 10 mn.
■ Lorsque les girolles commencent à être tendres, ajoutez les dés de patate douce et laissez à feu doux 5 mn supplémentaires tout en remuant très fréquemment.
■ Servez immédiatement en parsemant de graines de sésame.

Notre conseil vin : un anjou rouge.

L'AFRICAINE

Originaire d'Afrique, où elle vit à l'état sauvage, la pintade s'est installée dans nos basses-cours, sur toute la façade ouest de la France. Les élevages se situent de la Normandie à l'Aquitaine, avec un gros pôle de production en Pays-de-la-Loire. Premier pays producteur en Europe, la France est aussi le premier pays consommateur, même si la pintade arrive bien loin derrière le poulet avec une part de 4 % sur les 25 kilos de volaille consommés chaque année par personne.

Dayzebook.com

Petit wok Staub chez Mora ; peinture Ressources.

Dayzebook.com

T'as ton cake ?

Il n'y a pas d'heure pour manger une tranche de cake. Une petite par ci, une petite par là… et il ne reste que des miettes !

Recettes et stylisme Natacha Arnoult. Photos Éric Fénot.

Dayzebook.com

FICHE PAGE 137

CAKE AUX DATTES, GINGEMBRE CONFIT ET MIEL

CAKE ANGLAIS AUX FRUITS CONFITS

Valeur sûre

Préparation : 15 mn. Cuisson : 35 mn.
Pour 6 personnes :

■ 110 g de farine ■ 2 œufs ■ 125 g de fruits confits (orange, cerise...) ■ 40 g de raisins secs ■ 1 sachet de levure ■ 1 c. à soupe de rhum ■ 70 g de sucre ■ 75 g de beurre mou

■ Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à cake.
■ Faites tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 20 mn. Égouttez-les puis mélangez-les aux fruits confits et arrosez de rhum.
■ Mélangez la farine et la levure.
■ Travaillez le beurre et le sucre au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez les œufs un à un en alternant avec le mélange farine-levure. Incorporez ensuite les fruits confits et les raisins secs avec le rhum de macération. La pâte doit être lisse et épaisse.
■ Versez la préparation dans le moule beurré et faites cuire pendant 35 mn. Laissez refroidir 15 mn puis démoulez.

Dayzebook.com

PETITS CAKES AU THÉ VERT ET AU SÉSAME NOIR

Tea time

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 6 personnes :

■ 200 g de farine + 1 c. à soupe pour les moules ■ 1 sachet de levure ■ 2 pincées de sel ■ 1 bonne c. à soupe de thé vert matcha (thé vert en poudre japonais) ■ 4 œufs ■ 180 g de sucre ■ 200 g de beurre ■ 2 c. à soupe de sésame noir

■ Préchauffez le four à 160°C.
■ Beurrez et farinez des petits moules à cake.
■ Faites fondre le beurre sur feu doux. Réservez.
■ Mélangez la farine, la levure, le sel et le thé vert en poudre.
■ Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.
■ Ajoutez le mélange farine-thé vert, puis le beurre fondu et 1 c. à soupe de sésame noir.
■ Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation.
■ Remplissez les moules aux trois-quarts.
■ Saupoudrez du reste de sésame noir et faites cuire pendant 20 mn, jusqu'à ce que les cakes soient à peine dorés.

Dayebook.com

CAKE TIGRÉ CHOCOLAT-NOISETTES

Pour le quatre-heures

Préparation : 20 mn. Cuisson : 45-50 mn. Pour 6 personnes :

■ 250 g de farine ■ 250 g de beurre mou ■ 6 œufs ■ 200 g de sucre ■ 2 c. à soupe de cacao en poudre ■ 1 sachet de levure ■ 60 g de noisettes en poudre

■ Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un moule à cake.
■ Tamisez la farine et la levure.
■ Travaillez le beurre et le sucre en pommade au fouet électrique. Ajoutez les œufs un à un en alternant avec le mélange farine-levure.
■ Divisez la pâte en 2. Ajoutez les noisettes en poudre dans une moitié et le cacao en poudre dans l'autre.
■ Versez un peu de pâte aux noisettes dans le moule beurré puis recouvrez de pâte au cacao et terminez par la pâte aux noisettes.
■ Faites cuire pendant 45-50 mn. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez refroidir 15 mn puis démoulez sur une grille.

CONSEIL
Veillez à ne pas trop faire cuire le cake, il deviendrait dur et compact.

QUATRE-ÉPICES Qui et qui ?

But du jeu : deviner l'identité des épices qui le constituent...

Texte Dominique Lesbros.
Recettes et stylisme Delphine Brunet.
Photos Valéry Guedes.

Aimez-vous les devinettes?

Comme son nom l'indique, le quatre-épices est un mélange, au même titre que le curry ou le ras-el-hanout. Oui, mais lesquelles ? Indice : mon premier fait éternuer ; mon second est une noix et mon troisième est un clou qui se passe de marteau. Pour mon quatrième, les choses se compliquent ; c'est soit une racine aphrodisiaque, soit un bâtonnet au parfum sucré. Vous aurez reconnu le poivre, la muscade, le clou de girofle, le gingembre et la cannelle. En effet, le mélange commercialisé sous le nom de « quatre-épices » ne fait pas l'objet d'une normalisation. Libre aux fabricants d'utiliser de la cannelle ou du gingembre.

1 + 1 + 1 + 1 = 4?

Pas exactement. Ces épices sont assorties dans des proportions variables (toujours selon les fabricants). Il y a la plupart du temps 50 % de poivre noir moulu, 25 % de noix muscade râpée, 15 % de clous de girofle pilés et 10 % de gingembre séché et réduit en poudre.

Où et comment l'emploie-t-on?

La corporation des charcutiers est particulièrement friande de quatre-épices ; de nombreuses recettes de saucisses, terrines, farces et pâtés invitent à une pincée de-ci de-là. Cela peut sembler étonnant... Pas tant que cela si l'on songe que ces recettes de charcuterie sont pour la plupart très anciennes ; elles remontent dans leur grande majorité au Moyen Âge, époque durant laquelle les épices servaient surtout à masquer un éventuel arrière-goût de faisandé, tout en assurant une meilleure digestion du mets (souvenez-vous, le réfrigérateur n'existait pas). Désormais, il ne s'agit plus, en principe, de camoufler des saveurs douteuses mais de sublimer un produit parfaitement frais : viande, poisson ou légumes (en terrine, en gratin, sauté...). Essayez donc progressivement d'en glisser quelques pincées au fil de vos plats.

Un homonyme?

Le quatre-épices, à l'instar du curry, désigne à la fois un mélange d'épices et un arbuste de la famille des Lauracés, qui pousse à la Réunion et à Madagascar. Cette plante est appelée ainsi car elle possède le même parfum que le mélange d'épices. Réunionnais et Malgaches savent habilement en tirer parti : pourquoi se fatiguer à glaner et à moudre poivre, girofle, muscade, cannelle et gingembre quand il suffit de mettre une feuille de cette plante dans les traditionnels caris et rougails?

PILONS DE POULET GRILLÉS AU QUATRE-ÉPICES, PURÉE DE PANAIS ET POMME DE TERRE

À essayer !

Préparation : 10 mn. Cuisson : 30 mn.
Pour 6 personnes :

■ 12 pilons de poulet ■ 2 c. à s. de quatre-épices ■ 2 citrons confits au sel ■ 3 c. à s. d'huile d'olive ■ 6 noisettes de beurre

Pour la purée ■ 4 panais ■ 4 pommes de terre ■ 3 c. à s. de crème fraîche ■ 50 g de beurre ■ 6 branches de persil ■ Sel et poivre

■ Préchauffez le four à 210°C.
■ Dans la lèchefrite, installez les pilons.
■ Badigeonnez-les d'huile d'olive, saupoudrez avec le quatre-épices. Coupez en petits morceaux les citrons confits. Ajoutez-les dans le plat. Déposez les noisettes de beurre.
■ Enfournez pour 30 mn en retournant les pilons à mi-cuisson.
■ Pendant ce temps, épluchez les panais et les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et faites-les cuire à l'eau pendant 15 à 20 mn avec du sel. Piquez-les pour vérifier la cuisson et égouttez-les.
■ Passez-les au presse-purée, ajoutez le beurre et la crème. Assaisonnez et parsemez de persil haché. Remuez.
■ Sortez les pilons du four.
■ Servez bien chaud avec la purée.

Notre conseil vin : un côte-de-nuits-villages.

TAJINE DE JOUES DE PORC AU QUATRE-ÉPICES ET AUX FIGUES

Un vrai bon plat

Préparation : 10 mn. Cuisson : 50 mn.
Pour 6 personnes :

■ 12 joues de porc (1 kg environ) ■ 1 oignon ■ 1 c. à soupe de quatre-épices ■ 2 bâtons de cannelle ■ 4 c. à s. d'huile d'olive ■ 200 g de pruneaux ■ 400 g de figues fraîches ■ 100 g d'amandes émondées grillées ■ Sel

■ Dans une cocotte, faites revenir les joues et les oignons émincés dans l'huile d'olive.
■ Lorsque la viande est bien dorée, ajoutez le quatre-épices et la cannelle. Salez.
■ Ajoutez de l'eau à niveau.
■ Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 40 mn.
■ 10 mn avant la fin, ajoutez les figues et les pruneaux.
■ Faites griller les amandes à la poêle, puis ajoutez-les à la préparation.
■ Servez bien chaud.

Notre conseil vin : un châteauneuf-du-pape.

ENFIN ENTRE AMIS !

Tajine d'agneau

Un peu de soleil

Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 4 personnes :

■ 1 kg d'épaule d'agneau désossée ■ 2 oignons ■ 2 c. à s. de miel liquide ■ 600 g de pommes de terre ■ 1 c. à c. de gingembre en poudre ■ 1 c. à c. de cannelle en poudre ■ 1 c. à s. de graines de cumin ■ 2 pincées de pistils de safran ■ 5 cl d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Coupez la viande en gros morceaux. Faites-les saisir dans l'huile d'olive, dans une cocotte, sur feu vif. Ajoutez les oignons émincés, laissez-les fondre 5 mn en remuant. Ajoutez le miel, laissez légèrement caraméliser, puis ajoutez les épices, du sel et du poivre.
■ Versez 30 cl d'eau sur la viande. Portez à ébullition, couvrez la cocotte, baissez le feu et laissez mijoter 45 mn.
■ Au bout de ce temps, ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Laissez cuire encore 30 mn.
■ Servez bien chaud. Vous pouvez également l'accompagner de semoule.

Notre conseil vin : un patrimonio rouge.

Recette et stylisme Valéry Drouet.
Photo Pierre-Louis Viel.

Dayzebook.com

RECEVOIR

M.-J. Jarry

M.-J. Jarry

D. Japy

58 Menus à composer exclusivement avec des bons produits de saison **64** Et si on organisait un brunch ce week-end ? **70** Olivier Bellin, un Breton de caractère **76** Escale gourmande sur la route des vins du Jura **80** Irrésistible carrot cake !

VARIATIONS *Gourmandes*

Six recettes automnales à combiner pour vos menus de tous les jours.

Recettes et stylisme Delphine Brunet. Photos David Japy.

MINI-TOURTES DE POTIRON AUX LARDONS

Gourmand

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 6 personnes :

Dayzebook.com

■ 1 kg de potiron ■ 200 g de lardons allumettes fumés ■ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre ■ 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse ■ 1 œuf pour dorer ■ 2-3 pincées de muscade râpée ■ Sel et poivre du moulin

■ Épluchez le potiron et coupez-le en cubes, faites-les cuire 5 mn à la vapeur. ■ Dans une poêle, faites dorer les lardons sans ajouter de matière grasse. Ajoutez ensuite le potiron précuit, la muscade et la crème. Salez légèrement et poivrez. ■ Préchauffez le four à 200°C. Répartissez la préparation dans des ramequins un peu hauts et recouvrez de pâte. ■ Découpez le surplus de pâte et collez bien le pourtour sur les bords. ■ Battez l'œuf et badigeonnez-en le dessus des tourtes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Enfournez pour 20 mn. ■ Dégustez chaud.

Notre conseil vin : un pouilly vinzelles.

SALADE DE CHOU ROUGE ET POMMES VERTES AUX GRAINES DE COURGE

Acidulé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 5 mn. Pour 6 pers. :

■ 1/2 chou rouge ■ 2 pommes vertes ■ 100 g de cerneaux de noix ■ 30 g de graines de courge ■ 4 c. à soupe d'huile de noix ■ 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ■ Sel et poivre

■ Lavez le chou et les pommes et coupez-les en tranches fines ■ Préparez la sauce dans un saladier en assemblant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez le chou et remuez. ■ Faites griller à sec les graines et les cerneaux pendant 5 mn. ■ Ajoutez les pommes dans le saladier, remuez et disposez les graines et les noix sur le dessus.

Notre conseil vin : un cheverny blanc.

POULE AUX PETITS LÉGUMES EN BOUILLON

Réconfortant

Préparation : 10 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 6 personnes :

■ 1 poule d'1,5 kg ■ 6 tiges de céleri ■ 6 carottes ■ 12 petites pommes de terre ■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail ■ 2 feuilles de laurier ■ 6 brins de thym ■ 10 brins de persil ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 cubes de bouillon de poule ■ 12,5 cl de vin blanc ■ Poivre concassé

■ Lavez et épluchez les légumes, coupez-les en gros morceaux. Émincez l'oignon et hachez l'ail. Faites revenir le tout dans une grande marmite avec l'huile d'olive.
■ Ajoutez le vin, les cubes de bouillon, les herbes et du poivre. Placez la poule sur le dessus et couvrez d'eau. Posez un couvercle et portez à petite ébullition, puis comptez 45 mn à 1 h de cuisson.
■ Vous pouvez servir tel quel ou présenter la poule et les légumes avec le bouillon à part.

Notre conseil vin : un anjou-villages rouge.

NOTA BENE. Faites cuire des vermicelles dans le reste de bouillon et dégustez-le en entrée.

PAVÉ DE LIEU POÊLÉ AUX ÉPICES ET LÉGUMES RÔTIS

Parfumé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 6 personnes :

■ 6 pavés de lieu ■ 2 carottes ■ 1 betterave crue ■ 2 panais
■ 6 pommes de terre ■ 6 c. à soupe d'huile d'olive ■ 50 g de beurre
■ 2 citrons ■ Graines d'anis et de cumin ■ Fleur de sel et poivre

■ Préchauffez le four à 200°C.
■ Épluchez les légumes et coupez-les en grosses frites.
■ Versez la moitié de l'huile dans un saladier et ajoutez les frites de légumes, salez et poivrez. Remuez.
■ Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé et étalez bien tous les légumes en veillant à ce qu'ils ne se chevauchent pas trop.
■ Parsemez d'anis et de cumin ainsi que de noisettes de beurre, puis enfournez pour 20 mn.
■ Rincez et épongez les pavés de lieu. Dans une grande poêle, faites cuire le poisson dans l'huile restante, parsemez de graines, de poivre, de sel et laissez dorer 5 mn de chaque côté.
■ Servez avec les légumes rôtis et des quartiers de citron.

Notre conseil vin : un santenay blanc.

COURONNE AUX DATTES ET FRUITS CONFITS

À l'anglaise

Préparation : 20 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 6 personnes :

■ 200 g de dattes dénoyautées ■ 150 g de fruits confits en petits dés ■ 20 cl d'eau bouillante ■ 150 g de farine avec poudre levante ■ 135 g de sucre roux ■ 4 œufs ■ 150 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 4 c. à soupe de miel

■ Préchauffez le four à 200°C. Coupez les dattes en morceaux et versez dessus l'eau bouillante, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et le sucre vanillé. Laissez infuser 10 mn.
■ Préparez la pâte en assemblant dans un saladier la farine, le beurre, les œufs et le sucre. Mélangez bien et ajoutez les fruits confits.
■ Mixez rapidement les dattes avec l'infusion et ajoutez cette crème à la pâte.
■ Mélangez à nouveau et versez dans un moule en couronne bien beurré.
■ Enfournez pour 45 mn.
■ Laissez reposer 10 mn avant de démouler et nappez de miel, si besoin chauffé au préalable pour le rendre plus liquide.
■ Dégustez tiède.

Notre conseil vin : un muscat-du-cap-corse.

Dayzebook.com

Dayzebook.com

POMMES RÔTIES À LA CRÈME DE CARAMBAR

Régressif

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 6 personnes :

■ 6 pommes rouges ■ 50 g de beurre salé ■ 2 c. à s. de sucre ■ Le jus d'1/2 citron ■ 15 Carambar ■ 15 cl de crème liquide

■ Épluchez les pommes et coupez-les en grosses tranches, citronnez-les.
■ Dans une poêle, faites-les dorer avec le beurre et le sucre pendant 10 mn et retournez-les délicatement à mi-cuisson.
■ Déposez les Carambar dans une casserole avec la crème et laissez fondre à feu doux. Servez les pommes nappées de caramel.

Notre conseil vin : un porto.

NOTA BENE. Vous pouvez accompagner ce dessert de petits sablés.

Brunch IMPROVISÉ

Il commence à faire frisquet dehors. Si on en profitait pour rester chez soi autour de bonnes choses à picorer ?

Recettes et stylisme Laurence du Tilly. Photos Marie-José Jarry. Dayzebook.com

PAGE DE GAUCHE. **Le buffet est dressé !** ■ **CORBEILLE À FRUIT** *en lettres de métal noir, COMING B (18,60 €).* ■ **BOCAUX** *d'apothicaire en verre, COMING B (large 47,30 €, GM 12,40 €, MM 11 €, PM 9,30 €).* ■ **MUGS ET POT À LAIT,** *FOUS DE DÎNETTE (9 € et 28 €).* ■ **BOUTEILLE** *en porcelaine blanche, COMING B (12,40 €).* ■ **HORLOGE** *ardoise, FLY (29,90 €).* ■ **HUILE VINAIGRE** *en biscuit blanc, COMING B (10 € le lot de 2).* ■ **VASES** *en verre prune, FLY (9,90 €).* ■ **ASSIETTES** *noires AM-PM (19 € les 4), et blanches avec motifs, FOUS DE DÎNETTE (9,50 €).* ■ **COUVERTS,** *FLY (19,90 € la ménagère de 24 pièces).* ■ **SALADIER ET COUVERTS À SALADE,** *AM-PM (29 € le lot de 2 et 19 €).* ■ **MINI-COCOTTE** *en porcelaine blanche avec cuillère, FLY (6,90 € les 4).* ■ **PLAT À ŒUF BLANC,** *COMING B (4,15 €).* ■ **THÉIÈRE** *en verre, COMING B (34,90 €).* ■ **THÉIÈRE ET CAFETIÈRE** *isotherme, BODUM (49,90 € et 59,90 €).* ■ **PLATEAU** *carré en porcelaine, FOUS DE DÎNETTE (74 €).* ■ **PORTE-TOASTS,** *COMING B (13,80 €).* ■ **SUCRIER** *en métal noir, FLY (8,90 €).* ■ **BEURRIER,** *COMING B (9,95 €).* ■ **PLAID** *en laine, ROBIN DU LAC (96 €).* CI-CONTRE. **1/ Sur un plateau** *Présentez un joli plateau avec un assortiment de fromages, beurre et confiture. Pensez à proposer un choix de pains pour l'accompagner.* ■ **PLATEAU** *en porcelaine blanche, FOUS DE DÎNETTE (74 €).* ■ **NAPPE** *en toile cirée, AM-PM (à partir de 45 €).* **2/ Mots doux** *Pour présenter les couverts sur votre buffet, placez-les dans un pot. Laissez de petits messages à vos invités sur des surfaces d'ardoise.* ■ **STICKER** *nuage en ardoise, FLY (29,90 € le lot de 2).* ■ **POTS** *avec à plat ardoise, ASA pour AM-PM (25 € les 2).* ■ **SERVIETTE** *en coton jetable, VIRAGES (12,95 € le rouleau de 25 serviettes).*

CROQUE-MADAME AU BLEU

Original

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 4 personnes :

■ 8 tranches de pain de campagne
■ 100 g de fromage bleu ■ 2 tomates
■ 8 fines tranches de jambon de Bayonne
■ 6 œufs ■ 30 g de beurre ■ 1 c. à soupe de ciboulette ciselée ■ Sel, poivre

■ Détaillez le bleu en fines lamelles et répartissez-les sur 4 tranches de pain.
■ Coupez les tomates en fines rondelles et répartissez-les dessus.
■ Beurrez les 4 autres tranches de pain et poivrez-les.
■ Disposez les tranches de pain sur la grille du four et mettez à cuire 5 mn sous le gril préalablement chauffé.
■ Pendant ce temps, fouettez les œufs. Salez et poivrez. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajoutez les œufs battus et laissez cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Cessez la cuisson quand le mélange est encore crémeux.
■ Sortez les tartines du four et disposez les tranches de jambon sur le bleu fondu.
■ Refermez les croques avec les autres tranches de pain. Répartissez les œufs brouillés sur le dessus, poivrez et saupoudrez de ciboulette ciselée.
■ Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un coteaux-de-l'aubance.

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET OIGNONS

Facile

Préparation : 15 mn. Cuisson : 50 mn. Pour 6 personnes :

■ 1 rouleau de pâte feuilletée ■ 3 beaux oignons ■ 6 palets de chèvre frais ■ 6 œufs ■ 20 cl de lait ■ 2 c. à soupe de sucre en poudre ■ 1 c. à café de mélange quatre-épices ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 180°C. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Dans une poêle, avec 2 c à soupe d'huile d'olive, faites dorer les rondelles d'oignon sur une face. Saupoudrez de sucre et de quatre-épice avant de les retourner. Réservez.
■ Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez le fond.
■ Dans un bol, fouettez les œufs avec le lait, salez et poivrez. Versez sur le fond de pâte. Répartissez les oignons sur la pâte et ajoutez les palets de chèvre frais.
■ Enfournez pour 40 mn de cuisson. Servez chaud.

Notre conseil vin : auxey-duresses blanc.

■ **NAPPE** *en toile cirée, AM-PM (à partir de 45 €).*

Bayzebook.com

GRATIN DE POTIMARRON AU BLÉ

À essayer !

Préparation : 10 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 4/6 personnes :

■ 500 g de chair de potimarron (pelé et épépiné) ■ 2 verres de blé (type Ébly) ■ 50 cl de béchamel ■ 200 g de gruyère râpé ■ 1 pincée de muscade râpée ■ 25 g de beurre + 1 noix pour le moule ■ 1 cube de bouillon (Kub Or par exemple) ■ Sel, poivre

■ Beurrez un moule à gratin. Préchauffez votre four à 180°C.
■ Coupez le potimarron en cubes. Versez dans une casserole d'eau froide avec le cube de bouillon. Portez à ébullition et comptez 10 mn de cuisson. Égouttez.
■ Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire le blé 5 mn. Égouttez.
■ Reversez le blé dans la casserole. Ajoutez le potimarron, la béchamel et 150 g de fromage râpé. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Mélangez et versez dans le plat à gratin. Saupoudrez le reste de gruyère râpé sur le dessus et parsemez de noisettes de beurre.
■ Enfournez pour 20 mn de cuisson puis passez 5 mn sous le gril.

Notre conseil vin : un petit-chablis.

■ **PLAT** *en verre, PYREX (11,48 €).*
■ **ASSIETTES** *noires, AM-PM (19 € les 4).*

BROCHETTES POULET-MIMOLETTE-ABRICOT

Sucré-salé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 20 brochettes :

■ 2 blancs de poulet ■ 200 g de mimolette ■ 20 abricots secs ■ 1 c. à soupe rase d'herbes de Provence ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

Ustensiles ■ 20 petites brochettes en bois

■ Saupoudrez les herbes dans une assiette. Salez et poivrez les blancs de poulet puis panez-les d'herbes de Provence.
■ Mettez une poêle à chauffer avec l'huile d'olive et faites cuire à feu moyen les blancs de poulet, 5 mn de chaque côté.
■ Une fois refroidis, coupez les blancs de poulet en 10 cubes chacun. Coupez la mimolette en 20 cubes également.
■ Préparez vos brochettes en enfilant sur chaque pique en bois, 1 cube de mimolette, 1 cube de poulet et 1 abricot sec.

■ **NAPPE** *en toile cirée AM-PM (à partir de 45 €).* ■ **ASSIETTE** *plate, FOUS DE DÎNETTE (9,50 €).*

Dayzebook.com

1/ Thé ou café?

■ **HORLOGE ARDOISE,** *FLY (29,90 €).* ■ **THÉIÈRE EN VERRE,** *COMING B (34,90 €).* ■ **THÉIÈRE ET CAFETIÈRE** *isotherme, BODUM (49,90 € et 59,90 €).* ■ **PLAID EN LAINE,** *ROBIN DU LAC (96 €).*

2/ Ludique

N'hésitez pas à détourner certains objets pour personnaliser votre buffet de façon originale et ludique. ■ **VERRES** *isothermes, BODUM (porcelaine 24,90 € les 2, verre 26,90 € les 2).* ■ **PHOTOPHORE** *chien en porcelaine blanche, COMING B (25 €).* ■ **SERRE-LIVRE** *main en porcelaine blanche, COMING B (24,50 € les 2).* ■ **MINI-COCOTTE** *avec cuillère, FLY (6,90 € les 4).* ■ **PLANCHE** *à pain, JOSEPH JOSEPH (37 €).*

C'est écrit dessus !

Transvasez les jus de fruits dans de jolies bouteilles et remplacez les étiquettes industrielles par de jolies étiquettes « maison ». ■ **BOUTEILLE** *en porcelaine, COMING B (12,40 €).* ■ **VERRE** *prune, ABSOLUMENT MAISON au BHV (8 €).*

FICHE
PAGE 131

GÂTEAU AUX POIRES ET NOIX

tayzebook.com

■ **PLAT,** *COMING B (13,75 €). Nappe en toile cirée, AM-PM (à partir de 45 €).* ■ **MUGS** *et pot à lait, FOUS DE DÎNETTE (9 € et 28 €).* ■ **COUVERTS,** *FLY (19,90 € la ménagère de 24 pièces).* ■ **MINI-COCOTTE** *en porcelaine blanche avec cuillère, FLY (6,90 € les 4).*

Le rendez-vous des gourmets parisiens !

4 au 7
décembre 09
à Paris
espace Champerret

salon SAVEURS
DES PLAISIRS gourmands

LES CADEAUX GOURMANDS, L'ART DE LA CUISINE, LES VINS ET LES CHAMPAGNES, LE TOURISME GOURMAND, LA GASTRONOMIE,

Collection automne / hiver

De 10 à 20h - nocturne le vendredi 4 décembre jusqu'à 22h, fermeture le lundi 7 décembre à 19h
Billets en vente au 0 892 707 307 (0.34 € TTC/mn) dans les points de vente habituels et sur

www.salon-saveurs.com

comexposium

france info

madame FIGARO

SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

CUISINE.TV

Juste un peu assagi, Olivier Bellin n'a rien perdu de sa passion pour la cuisine.

Olivier Bellin

Dayzebook.com

SINCÉRITÉ À L'ÉTAT PUR

De l'ancien restaurant ouvrier familial, Olivier Bellin a fait l'une des tables les plus convaincantes de Bretagne. Histoire d'un chef enraciné dans son terroir…

Texte Pierrick Jégu. Photos Jean-François Mallet.

C'est le parcours classique de nombreux chefs… Après l'école hôtelière, ils quittent leur région pour aller faire leur éducation ailleurs et, au moment de voler de leurs propres ailes, s'empressent de revenir vers le nid familial. Pas très surprenant, donc, de retrouver Olivier Bellin installé depuis douze ans dans le berceau de son enfance. À Plomodiern exactement, en Bretagne, dans ce Finistère qui, ici plus qu'ailleurs, prend des airs de "Far Ouest". Malgré la proximité de la mer, deux ou trois kilomètres à peine, un bourg plus terrien que maritime, adossé au Menez Hom, montagne bretonne arrondie par son âge canonique, qui domine la baie de Douarnenez et l'entrée de la Presqu'île de Crozon. Beaucoup de beauté, ici, mais absolument rien de balnéaire. Alors, on pourrait se demander pourquoi il n'a pas choisi une destination plus touristique, plus « glamour ». Parce qu'Olivier Bellin est chez lui, tout simplement, au cœur de son village. L'église, la mairie et l'école publique sont toutes proches. Sa cuisine donne directement sur la rue.

Le "rêve" Robuchon

Avant de revenir tutoyer le granit de son village, le jeune Olivier Bellin part donc voyager. Dans les bouquins qu'il dévore. Dans les Landes, chez Coussau, en Suisse chez un disciple de Pierre Gagnaire, ou au ministère des Affaires étrangères pendant son service militaire. À la Taupinière aussi, à Pont-Aven : « C'est là que j'ai pris conscience du produit, devant des bars comme des battes de base-ball, les ouïes rouge vif. » Mais son rêve est ailleurs, auprès de Joël Robuchon : il passe chez lui « deux années extraordinaires, dures et géniales à la fois. J'étais prêt mentalement et physiquement. Je découvre tout, la technique, la rigueur, l'organisation ». Chez Jacques Thorel, à la Roche-Bernard, où il occupe le poste de second, il se perfectionne encore sur les produits.

Un chef et une table à maturité

En 1997, retour au bercail. Sa maman tient la maison familiale d'une main de maîtresse : un bar, un restaurant ouvrier, et la salle rose où elle cuisine depuis plus de trente ans pour les estivants. Au bout de quelques semaines, son père le vire : « J'étais un petit con. Souvent, en sortant des grandes maisons, on a le chou ! » Quatre mois après, il revient, et s'installe vraiment en cuisine. En 1999, il commence à réaménager les lieux. « À l'époque, j'étais dur, je me prenais pour un cador. Du coup, un jour, l'équipe n'est pas venue bosser. Ça m'a mis une claque comme j'en ai reçues quelques-unes pendant dix ans. Ça m'a fait du bien ! »

L'ancienne maréchalerie se transforme peu à peu, s'agrandit, se modernise. La cuisine évolue. En 2005, le Guide Rouge lui décerne une étoile. À 37 ans aujourd'hui, Olivier Bellin n'a rien perdu de sa fougue mais s'est assagi : « On commence à atteindre la maturité, aussi bien aux fourneaux qu'en salle. Je ne m'attendais pas à ce que les gens autour de moi soient aussi concernés, ma directrice de salle, mon maître d'hôtel et mon second, Christophe Le Dru… Ça va bien aussi parce que je fais ma cuisine maintenant. J'ai mis longtemps à m'affranchir mais j'ai trouvé mon identité ■■■

FICHE PAGE 137 **BRIOCHE DE HOMARD, FRAÎCHEUR DE FOIE GRAS ET GRANNY-SMITH**

■■■ de chef. » Nourrie au terroir local – « en Bretagne, on a tout, les poissons, les légumes, les volailles… » –, sa partition garde une rare faculté d'ouverture. S'il s'est notamment fait connaître pour son fabuleux travail sur le blé noir, sa cuisine, pleine de sens, échappe aux répétitions, aux tics, aux gimmicks, aussi bien dans ses associations gustatives que dans sa présentation. Les points communs de ses plats, au-delà d'une technique assez bluffante? Une spontanéité vigoureuse, une rare franchise de goûts. Avec cet étendard au-dessus de la toque, il peut s'attaquer, en amuse-bouche, à une remarquable crème brûlée, foie gras et sarrasin. Puis, pour un terre-mer à la fois délicat et musclé, associer du cochon à des langoustines qu'un pêcheur lui a tendues le matin même par la porte de sa cuisine. Le turbot, superbe, cuit à la perfection, est très joliment escorté de légumes de saison : simplicité apparente, plaisir immédiat! Sans oublier, en dessert : un triptyque élégant et pêchu, une conversation percutante entre un tube de blé noir – on ne se refait pas! –, des pommes cuites et de l'olive noire, sur lequel l'excellent sommelier a la bonne idée de nous servir le cidre de Fouesnant du Manoir de Kinkiz. Parce que, comme la cuisine, la cave se révèle aussi ultra-convaincante à l'Auberge des Glazicks. ❖

Dayzebook.com

Auberge des Glazicks, 7, rue de la Plage, 29550 Plomodiern. Tél. : 02.98.81.52.32. Menus : 49, 60, 75 et 135 €. Fermé lundi et mardi.

1

2

3

1. Après avoir travaillé pour les plus grands, c'est en reprenant le restaurant de ses parents en 1999, qu'il se forge son identité de chef. **2, 3, 4 et 5.** Cidre et sarrasin : deux produits emblématiques qui l'inspirent au quotidien, pour les pains comme dans les sauces.

4

5

1, 2 et 4. Si la carte fait la part belle aux produits bretons, c'est pour mieux se les approprier, avec créativité et sans systématisme. **3.** Aux côtés d'Olivier Bellin, une équipe soudée et impliquée.

Dayzebook.com

"MES PRODUCTEURS FINISTÉRIENS"

LES JARDINS DE PONTOL, à Hanvec, avec « une maraîchère qui fait des fraises et des framboises de pleine terre. Elle peut ramasser sur commande. Magnifique ! ».

MICHEL LAZENNEC, maraîcher à Plouescat. « On a démarré avec lui récemment, on reçoit de superbes produits, très goûteux. J'aime bien sa démarche. »

« LA MARÉE D'ARVOR, mon mareyeur de Loctudy, pour des produits de pêche côtière fabuleux. Je prends un vrai plaisir à les travailler. »

LA BOUCHERIE BILLON, de Plomodiern, pour le veau de lait : « Le boucher achète sur pied. »

LES FOIES GRAS de Madame Trébaol, à Ploudaniel, issus d'une petite production.

LES HOMARDS, les viviers Henry, à Camaret.

LES SAINT-JACQUES, en saison, de Pierre Tertu, « le dernier pêcheur de saint-jacques de la presqu'île de Crozon ».

PANNA COTTA AU SARRASIN, SAUCE À LA CERISE

Original

Préparation : 20 mn. Cuisson : 20 mn pour la sauce. Repos : 2 h. Pour 4 personnes :

■ 250 g de crème ■ 20 g de sucre ■ 3 feuilles de gélatine

Pour le lait de sarrasin ■ 50 g de farine de sarrasin ■ 50 cl de lait

Pour la sauce à la cerise ■ 75 cl jus de cerise (dans les épiceries fines) ■ 75 cl de vin rouge (côtes-du-rhône par exemple) ■ 65 g de sucre glace ■ 2 c. à café de fécule ■ 10 grains de poivre torréfiés

■ Le lait de sarrasin. Faites infuser la farine de sarrasin dans le lait bouillant jusqu'à refroidissement. Filtrez avec une passoire très fine.

■ Ramollissez la gélatine en la plaçant dans un bol d'eau froide quelques minutes.

■ Faites chauffer la crème avec le sucre. Stoppez le feu et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez la préparation avec le lait de sarrasin, versez dans des petits verres ou ramequins, couvrez de film alimentaire et faites prendre au réfrigérateur au moins 2 h.

■ La sauce à la cerise. Faites réduire le vin et le jus de cerise de moitié. Délayez la fécule dans un peu d'eau et incorporez dans la casserole avec le sucre glace. Chauffez 5 mn de plus.

■ Faites infuser les grains de poivre environ 30 mn dans la sauce, puis filtrez et laissez refroidir.

■ Versez un peu de sauce à la cerise dessus, juste avant de servir.

Notre conseil vin : un lambrusco.

Escapades gourmandes.

Au paradis des gourmets

| Paysages sublimes et sommets gastronomiques. |

Vignoble dans la vallée du Rhône, Valais

La gastronomie résulte d'une culture et d'un art de vivre. Quel meilleur endroit pour cultiver cet art, sinon en Suisse ?

Appétissante diversité

Fondue, raclette, émincé de veau à la zurichoise, rösti... qui ne connaît les icônes de la cuisine suisse ? Mais il y en a tant d'autres ! Le gourmet voyageur découvrira, au gré de son périple dans ce pays aux quatre langues et cultures distinctes, une cuisine des plus variées : filets de perches du lac, plat bernois, saucisson vaudois, capuns d'Engadine ou polenta et brasato du Tessin. Quant aux fromages, on en recense près de 450 variétés produites sur son sol, dont le fameux Gruyère AOC, célébrité internationale à la saveur unique que l'on retrouve sur tous les plateaux. Et le chocolat ? Il est ici en son royaume : les Suisses ont, entre autres, inventé le chocolat au lait et ils en sont eux-mêmes de grands consommateurs !

Des chefs inspirés

Si chaque région possède son terroir et ses spécialités, il ne faudrait pas croire que la gastronomie en Suisse soit uniquement rustique. Petit par sa superficie, ce pays compte un nombre exceptionnellement élevé de restaurants toqués et de grands chefs ouverts aux influences gastronomiques venues d'ailleurs. Ils ont pour nom Rochat, Rabaey,

Publi-communiqué

Fondue dans les Alpes de la Région du Léman

Cuisine créative

Restaurant à Berne

Chevrier, Martin, de Courten, Jöhri, Ravet, Crisci... Les guides gastronomiques, Michelin et GaultMillau en particulier, ne manquent pas d'éloges à leur égard et, chaque année, découvrent de nouveaux talents.

In vino veritas

La diversité des terroirs s'exprime aussi dans les vignobles qui couvrent les coteaux ensoleillés de la vallée du Rhône, du Rhin et les rives des lacs, comptant une très grande variété de cépages dont quelques spécialités autochtones : petite arvine et amigne (blancs), humagne et cornalin (rouges). En cheminant dans les étendues de ceps et de souches, on découvre des villages pittoresques aux maisons fleuries où le vigneron offre à déguster des vins que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Particulièrement cotés sont les vins de Lavaux – région riveraine du lac Léman inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO – dont les vignobles en terrasses jouissent d'une situation tout simplement spectaculaire.

Voyages gourmands, vue comprise

Un voyage à bord d'un train panoramique – Glacier Express, Bernina Express, GoldenPass notamment – met tous les sens en éveil. Confortablement installés dans une voiture-restaurant, les passagers admirent les merveilleux paysages de Suisse tout en dégustant les spécialités de saison et apprécient le raffinement du service.

Cédez à la tentation !

Week-end gastronomique à Bâle, ville culturelle. 1 nuit en hôtel 4 étoiles avec petit-déjeuner et menu à 6 plats dans un restaurant coté 18/20. A partir de EUR 125 par personne. Consultez nos offres et tentez votre chance de gagner une escapade gourmande en Suisse sur www.suisse.com/jeuconcours.

Brochures disponibles sur simple demande :

www.suisse.com/brochures ou par téléphone 00 800 100 200 30 (gratuit).

Informations et réservations : 00 800 100 200 30 (gratuit) – www.suisse.com

Suisse.
tout naturellement.

WEEK-END
DANS LES VIGNES

Dayzebook.com

Et si on combinait la détente avec la découverte d'un vignoble sur la route des vins du Jura ? *Texte Florence Falkehed. Photos Marie-José Jarry*

Mobilier moderne et objets anciens, le mélange des styles est parfaitement réussi.

On est surpris de découvrir, derrière les hauts murs de pierre du château de Chavanes, de grandes pièces revisitées dans un style contemporain. Grandiose, le luminaire du salon rappelle que nous sommes dans un château appartenant depuis trois siècles à la famille du propriétaire, François de Chavanes. Depuis trois ans, cinq chambres d'hôtes ont été aménagées dans la gentilhommière et permettent de faire escale sur la route des vins du Jura. Nous sommes à 2 km d'Arbois, aux portes d'un vignoble qui mérite une belle étape.

Au cœur du vignoble

Au sein même du château résonne l'atmosphère si particulière des terres viticoles. Cinq hectares de vignes sont travaillées en biodynamie. François de Chavanes a décidé de redonner vie à un vignoble qui avait disparu, il y a plus de cinquante ans, à cause du phylloxéra. Bordé de vignes, le domaine ouvre les portes de ses caves à ses hôtes de passage. On profite donc de la halte pour en savoir plus et approcher au plus près ce monde viticole, à la fois difficile et fascinant. Outre le chardonnay et le pinot, François de Chavanes a replanté des vignes en ploussard et en trousseau, des cépages typiquement jurassiens. Dans la région, le vin peut être rouge, or ou paille et se déguste dès l'apéritif, mais trouve également sa place dans les plats. Honneur est donc fait à la région quand l'heure de passer à table a sonné. Le feu crépite encore dans la grande cheminée de la cuisine, quand on décide de rejoindre sa chambre. Sobres et élégantes, elles combinent meubles anciens et couleurs contemporaines et rappellent que les lieux furent longtemps sous la houlette des moines qui, déjà, se consacraient aux plaisirs de Bacchus!

Château de Chavanes, quartier Saint-Laurent, 39600 Montigny-les-Arsures. Tél : 03.84.37.47.95. À partir de 110 € la chambre double, petit déjeuner inclus. Repas : 30 C par personne.

Autour de la grande table de la salle à manger, on se retrouve pour des repas accompagnés des vins du domaine.

SOUFFLÉ AU MACVIN

Un dessert parfumé

Préparation : 30 mn. Cuisson : 40 mn.
Pour 4 personnes :

■ 1/2 l de lait ■ 4 jaunes d'œufs ■ 150 g de sucre ■ 60 g de farine ■ 6 cl de macvin ■ 6 blancs d'œufs ■ 50 g de noisettes ■ 50 g de noix ■ Beurre pour le moule

■ Dans une jatte, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait et versez-le dans la jatte, en fouettant.
■ Reversez le tout dans la casserole et faites cuire 2 mn, tout en remuant après l'ébullition.
■ Versez ensuite le macvin. Laissez refroidir.
■ Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez-les à la crème pâtissière refroidie, ainsi que les noix et noisettes hachées. Versez la pâte dans un moule beurré et sucré.
■ Enfournez à 200°C pour 30 mn.
■ Servez le soufflé au macvin aussitôt.

Notre conseil vin : un macvin.

1. L'ambiance monacale du grand escalier rappelle que les lieux furent longtemps habités par des moines.
2 et 4. Couleur et confort sont de mise pour les chambres.
3. La demeure est en plein cœur des vignes auxquelles le propriétaire a redonné une seconde vie.

POITRINE DE PINTADE EN CROÛTE DE SEL, JUS DE VOLAILLE AU VIN JAUNE

Digne d'un chef !

Préparation : 45 mn. Cuisson : 2 h. Pour 4 personnes :

■ 1 pintade fermière ■ 30 g de morilles sèches ■ 20 cl de crème ■ 1 œuf

Pour la croûte de sel ■ 2 blanc d'œufs ■ 1 kg de gros sel

Pour le jus de volaille ■ 1 oignon ■ 1 carotte ■ 1 feuille de laurier ■ 1 c. à s. de farine ■ 1 clou de girofle ■ 20 cl de vin jaune ■ 3 c. à soupe d'huile

■ Levez les 2 cuisses de la pintade, désossez-les et retirez la peau. Mixez la chair avec la crème. Ajoutez l'œuf, salez et poivrez.
■ Faites tremper les morilles dans de l'eau tiède. Réservez l'eau de trempage. Coupez les morilles en 2 dans le sens de la longueur. Lavez-les, puis faites-les cuire 3 mn dans l'eau bouillante salée. Laissez refroidir et ajoutez à la farce.
■ Prélevez les suprêmes de la volaille. Étalez la farce dessus, roulez-les et ficelez.
■ Pour la croûte de sel, battez les blancs d'œufs. Incorporez le gros sel peu à peu.
■ Étalez un peu de croûte de sel sur le fond d'un plat. Déposez dessus la pintade farcie et recouvrez de croûte de sel. Faites cuire à 180°C pendant 45 mn.
■ Pendant ce temps, préparez le jus de volaille. Concassez les os de la volaille. Faites-les colorer dans une cocotte avec un peu d'huile. Farinez, ajoutez l'eau des morilles, le vin jaune, la carotte et l'oignon épluchés et coupés grossièrement, le laurier et le clou de girofle. Couvrez d'eau et cuisez 45 mn. Filtrez et faites réduire.
■ Cassez la croûte de sel devant les invités. Coupez la poitrine en tranches de 2 cm. Versez le jus au vin jaune sur la volaille et accompagnez de légumes de saison.

Notre conseil vin : un arbois pupillin blanc.

SAINT-JACQUES POÊLÉES, BEURRE D'AGRUMES AU SAVAGNIN

Entrée en matière

Préparation : 30 mn. Cuisson : 45 mn.
Pour 4 personnes :

Dayzebook.com

■ 12 noix de Saint-Jacques
■ 50 g de beurre

Pour le chutney ■ 1 botte de carottes fanes ■ 5 cl de vin blanc ■ 5 cl de vin jaune ■ 3 c. à soupe de miel de sapin ■ 3 clous de girofle ■ 1 pincée de graines de cumin

Pour le beurre d'agrumes
■ 2 oranges ■ 1 pamplemousse
■ 1 citron vert ■ 100 g de beurre
■ 5 cl de savagnin

■ Pour le chutney. Épluchez et taillez en petits dés les carottes. Faites-les cuire 3 mn dans de l'eau bouillante salée. Réunissez ensuite dans une casserole les carottes avec les autres ingrédients. Couvrez la casserole et laissez cuire à feu doux 30 mn. Réservez.
■ Pour le beurre d'agrumes. Pressez les fruits. Dans une casserole, faites réduire le jus aux 3/4. Retirez du feu, ajoutez ensuite le beurre par morceaux tout en remuant avec une cuillère. Versez le savagnin. Mixez et réservez.
■ Poêlez les saint-Jacques à feu vif 30 secondes sur chaque face.
■ Dressez un cercle de chutney au centre de chaque assiette, déposez les noix de Saint-Jacques, puis versez le beurre d'agrumes.

Notre conseil vin : un côtes-du-jura blanc.

ET SI ON FAISAIT…
Un carrot cake

Recette et stylisme Natacha Arnoult. Photo Éric Fénot.

So good !

Préparation : 20 mn. Cuisson : 40-50 mn. Pour 6 personnes :

■ 80 g de noix de pécan ■ 225 g de farine ■ 210 g de sucre roux + 1 c. à soupe pour le moule ■ 1 sachet de levure ■ 3 œufs ■ Le jus d'une demi-orange ■ 125 g de beurre ou 18 cl d'huile neutre ■ 5 carottes ■ 1 c. à café de cannelle en poudre

Pour le glaçage ■ 250 g de mascarpone (ou cream cheese) ■ 110 g de sucre glace ■ 1 c. à soupe de jus de citron

Dayzebook.com

■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Beurrez et sucrez un moule à manqué.
■ Réduisez les noix de pécan en poudre à l'aide d'un mortier ou d'un moulin à café.
■ Épluchez et râpez finement les carottes. Faites fondre le beurre à feu doux.
■ Battez les œufs et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez le beurre fondu, puis le jus d'orange et mélangez. Ajoutez la farine et la levure en les tamisant. Incorporez les noix de pécan en poudre puis les carottes râpées.
■ Versez la préparation dans le moule beurré et sucré et faites cuire pendant 40 mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir dans le moule puis démoulez.
■ Pendant ce temps, préparez le glaçage. Travaillez le mascarpone (ou cream cheese) au fouet électrique pendant 2 mn, puis ajoutez le sucre glace et le jus de citron. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étalez le mélange sur le cake refroidi.

CONSEIL
Laissez reposer le gâteau aux carottes jusqu'au lendemain, il n'en sera que plus moelleux.

VOYAGER

J.-F. Mallet

J.-F. Mallet

J.-F. Mallet

82 Et si on faisait la tournée des estaminets dans le Nord de la France ? **94** La cuisine de rue, c'est trop bon ! **100** Noix : des coques en or… **106** Voyage au pays du poisson fumé **110** L'entre-deux-mers, un bon vin de terre **116** Moscou fait tourner la tête **128** By Joseph, un cocktail qui détonne

1

1. Avec ses briques jaunes et rouges, le Kasteelhof offre une vue à perte d'horizon sur la Flandre. **2.** Militant de la cause flamande de la première heure, Kris Mercier tient les rênes du Blauwershof. **3, 4, 5, 7 et 9.** Dans un estaminet, on déguste des frites bien sûr, mais on y déjeune et dîne aussi, on y joue à des jeux introuvables ailleurs... bref, on y vit ! **6.** Yvonne, la patronne vedette du Repos du Guerrier. **8.** Bruno mitonne de bons petits plats au Kasteelhof. **10.** Au De Barbier, on réclame le potjevleesh qui a valu un deuxième prix à Stéphane, lors d'un concours européen.

Le goût des autres

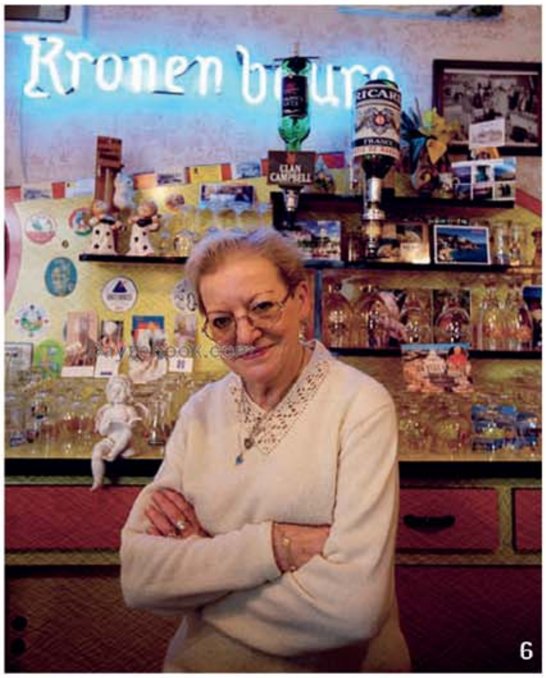
Si vous ne connaissez pas encore les estaminets, ces petits cafés du Nord où la convivialité coule à flot, on vous emmène les découvrir ! *Texte Marie-Laure Fréchet. Photos Jean-François Mallet.*

2

3

4

5



6

7

8

9

10

Les Parisiens ont leurs bistrots, les Lyonnais leurs bouchons et les Alsaciens leurs weinstubs. Les gens du Nord, eux, ont leurs estaminets. De curieux petits cafés de campagne où l'on cultive une convivialité d'un autre âge. S'y côtoient promeneurs du dimanche et randonneurs aguerris, jeunes gens et petits papys, locaux et « talons hauts », comme on surnomme ici, un brin goguenard, les gens de la ville. « La bière, c'est de l'amitié liquide », disait l'acteur belge Ronny Coutteure. Est-ce le secret de la proverbiale hospitalité de ces lieux où l'on boit, mange, joue et festoie ?

Pour le découvrir, direction Lille. Où l'on ne se posera pas. Si certaines enseignes se prévalent du titre d'estaminet, elles le doivent surtout à leur décor d'opérette. Les estaminets, les vrais, se découvrent le long d'une route non balisée, où le son du carillon et les ailes d'un moulin au loin valent tous les GPS. Une route qui sillonne autour d'une kyrielle de monts prouvant si besoin que le Nord n'est pas si plat qu'on le croit…

Passé la Lys, frontière naturelle entre le pays des ch'tis et la Flandre, une halte s'impose à Bailleul. La *Eckelstraete* (la rue du coin, en flamand) mène à la ferme Beck. On y cultive depuis quatre générations le houblon. Sur les longues tiges qui s'enroulent autour de hauts pieux, apparaissent des cônes vert tendre, que l'on récolte mi-septembre. Leur arôme est si puissant que 300 g suffisent pour parfumer un hectolitre de bière. Une année sur deux, la famille Beck organise une grande fête pour célébrer la récolte. La *Hommelpap* (de *hommel*, le houblon), en est la vedette. « Elle a du caractère, comme les Flamands », dit Thierry Beck, pour décrire l'arôme et l'amertume de cette bière créée pour « partager avec les autres, dit-il, la production familiale ». On la déguste directement de la cuve à la pompe, dans l'estaminet aménagé dans une grange. L'occasion de goûter aussi la carbonade maison, et, douce folie, la crème fraîche à la gelée de mûres. Avant de quitter la ferme, on admire les *vlaamse paards*, de superbes chevaux de trait, dont les Beck ont contribué à relancer la race, en allant chercher des étalons chez les Amish, aux États-Unis.

De Bailleul, on est tout près de la frontière belge, si ténue qu'en flamand, on la surnomme *de schreeve* ▪▪▪

FRITES, LES VRAIES DE VRAIES !

Épluchez des pommes de terre (bintje ou victoria), coupez-les. Plongez-les dans l'eau, égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant. Plongez-les dans l'huile (trois fois le volume de pommes de terre) à 140-150°C, pendant 10 à 15 mn. Égouttez-les. Au moment de servir, saisissez-les quelques minutes à nouveau dans l'huile à 180-190°C. Lorsqu'elles sont colorées à votre goût, posez-les sur du papier absorbant et salez-les aussitôt.

Une recette de Pierrot, du Nord de la frite.

Le week-end, on y cultive une convivialité d'un autre âge.

1. Indétrônable, la bière règne sur les comptoirs. **2.** Il reste toujours une place pour un morceau de mont-des-cats.

CARBONADE À LA FLAMANDE

Sucré-salé

Préparation : 20 mn. Repos : 1 nuit. Cuisson : 2 h. Pour 6 personnes :

■ 1,5 kg d'épaule de bœuf ■ 100 g de vergeoise brune ■ 3 tartines de pain ou de pain d'épice ■ Moutarde ■ 2 oignons ■ 100 g de lardons ■ 1 gousse d'ail ■ 10 cl de vinaigre de vin ■ 50 g de beurre ■ 1 cube de bouillon de bœuf ■ 1,5 l de bière blonde ■ Sel, poivre

■ Coupez la viande en morceaux de 80 g environ. Émincez les oignons. Tartinez les tranches de pain ou de pain d'épice avec la moutarde.
■ Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés et les lardons. Parsemez de vergeoise. Déglacez avec le vinaigre, puis ajoutez les morceaux de viande, l'ail haché et les tartines de moutarde.
■ Salez, poivrez, ajoutez le cube de bouillon de bœuf, couvrez de bière et laissez mijoter 1 h. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur la nuit.
■ Le lendemain, faites mijoter à nouveau pendant 1 h.
■ Dégustez bien chaud, accompagné de frites.

Notre conseil vin : un faugères.

Une recette du Noord Meulen, à Steenvoorde.

Dayzebook.com

1

2

1. L'endroit parfait pour jouer au billard Nicolas, pour gagner au marteau ou à un autre des innombrables jeux traditionnels de la région.
2 et 3. Certains exposent leur collection de bondieuseries, comme au Het Labyrint, d'autres des vieilles cafetières, comme à L'Auberge du nord.
4. Les établissements ressemblent à des maisons comme les autres.

3

Dayzebook.com

4

FICHE PAGE 135

TARTE À LA CASSONADE

Dayzebook.com

CÔTE DE PORC AUX CHOUX DE BRUXELLES
Cuisez les choux de Bruxelles dans l'eau frémissante et salée avec un croûton de pain rassis (pour diminuer leur amertume), puis faites-les revenir à la poêle avec des lardons. Faites cuire les côtes de porc dans le saindoux.

Tout est possible : le café-boucherie, le café-épicerie...

■■■ (le trait de plume). Dranouter, petit village d'un millier d'âmes, est célèbre pour son festival de folk et… sa douzaine d'estaminets! De Barbier est quasiment installé sur cette ligne, haut lieu de trafics que l'espace Schengen a remisés au rayon des antiquités. Les antiquités, ce n'est pas ce qui manque dans cet ancien café-épicerie tenu par deux Français, Stéphane et Thierry Degorre. Dans cette région, on cause flamand; les deux frères s'y sont donc mis. Ce qui leur a valu l'estime des habitants du cru. « On est bien avec tout le monde », résume Thierry. Il faut dire qu'en cuisine, Stéphane régale. N'a-t-il pas décroché le deuxième prix d'un concours européen avec son potjevleesh, cette terrine de viandes blanches prises en gelée, spécialité locale?
Il est temps de reprendre la route et de découvrir ces monts de Flandre qui s'enchaînent comme autant de haltes gourmandes. Le mont Kemmel recèle Het Labyrint, célèbre pour sa collection de bondieuseries et son labyrinthe végétal. Nous y attend une revigorante soupe aux pois. Qui peut reconstituer le mot "labyrint" avec les pâtes alphabet qui l'accompagnent gagne un bol de rab' ! À quelques kilomètres, le mont Rouge, où l'on s'arrête au *biershop* au nom évocateur de "Tournée générale", avant de tester l'attraction locale, le télésiège. Il s'attrape sur la terrasse du Cordoba, typique café belge où l'on savoure le week-end une geuze bien fraîche ou une dame blanche. Il relie le mont Rouge au mont Noir et nous ramène côté France, sur cette colline où a grandi Marguerite Yourcenar.

En toute simplicité…

Nous voici déjà sur le mont de Boeschèpe. Au pied de son moulin, un charmant petit estaminet, le Vierpot, du nom de ce pot où l'on conservait autrefois des braises pour que chacun puisse y allumer sa pipe. On y sert sur une planche en bois un petit bol de pommes de terre, des cornichons, quelques cochonnailles et du beurre à l'ail. C'est aussi le paradis des enfants qui disputent de belles parties avec les jeux traditionnels en bois.
Le mont des Cats est moins canaille; s'y tient en effet une abbaye de moines cisterciens trappistes. Si la production de bière a cessé, l'abbaye produit toujours un fromage à pâte pressée, jumelé, excusez du peu, avec le célèbre *parmigiano reggiano* italien.
Au pied de ce mont, le village de Godewaersvelde. Un nom imprononçable qui signifie « que Dieu bénisse nos champs ». Il veille aussi sûrement sur la belle longévité du Blauwershof (le repaire des fraudeurs), créé il y ■■■

Dayzebook.com

FILET MIGNON À LA RHUBARBE

Revigorant

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 25 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 filet mignon de porc ■ 2 c. à soupe de miel toutes fleurs ■ Beurre ■ Sel et poivre

Pour la crème à la rhubarbe ■ 300 g de rhubarbe ■ 20 cl de bouillon de légumes ■ 2 c. à soupe de miel ■ 50 g beurre ■ 50 cl de crème épaisse

■ La crème. Faites chauffer 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez 2 c. à soupe de miel dans le beurre mousseux. Versez le bouillon et ajoutez la rhubarbe coupée en tronçons. ■ Laissez cuire à couvert environ 7 mn jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, mais sans la laisser se décomposer. ■ Réservez la moitié de la rhubarbe et mélangez l'autre moitié avec la crème. Salez et poivrez le mélange rhubarbe-crème et remettez sur le feu 5 mn jusqu'à ce que la rhubarbe compote dans la crème. ■ Badigeonnez la viande de miel, assaisonnez et faites rôtir 5 à 7 mn à feu moyen, jusqu'à coloration dorée. Réservez à couvert. ■ Déglacez le fond de la cocotte avec la crème à la rhubarbe. Ajoutez les morceaux de rhubarbe réservés. ■ Vérifiez l'assaisonnement et remettez la viande quelques instants dans la cocotte avant de servir. ■ Servez avec des pommes de terre vapeur.

Notre conseil vin : un riesling.

Une recette de 't Oude Wethuys, à Hondeghem.

À la bonne franquette, on y mange, en toute gourmandise.

■■■ a vingt-cinq ans par de jeunes activistes flamands. C'est aujourd'hui la coqueluche des Lillois en goguette qui viennent y boire une bonne bière en piochant des frites maison dans un bol en Pyrex.

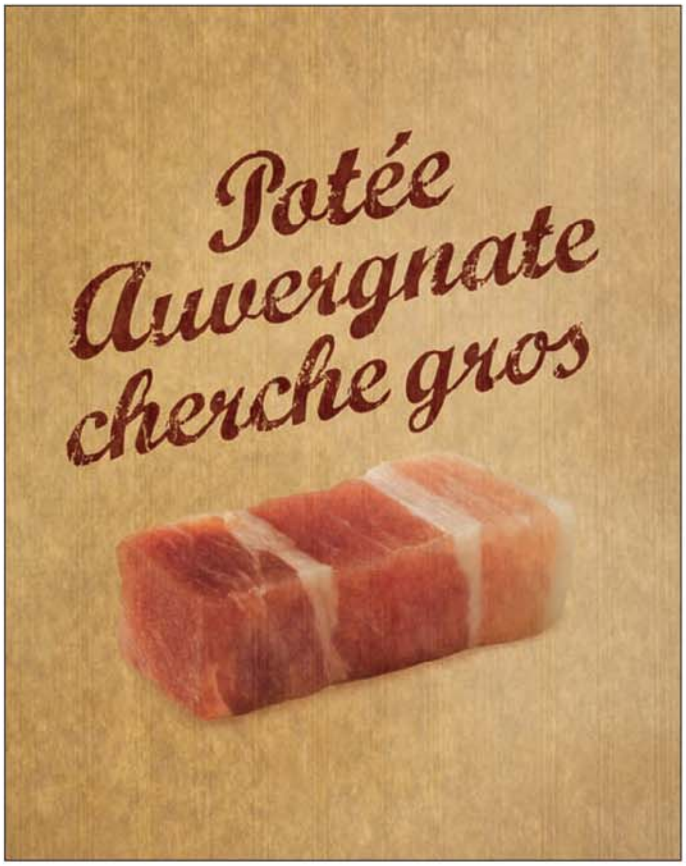
Le café, on le prend chez Yvonne, au Repos du Guerrier, juste en face. Pas de percolateur ici, mais un café filtre, servi avec une volée d'aphorismes bien trempés dont Yvonne a le secret. À moins que ce ne soit l'heure de l'apéro. L'occasion de découvrir son picon maison, un alcool à base d'orange, mélangé à un vin blanc sec.

La balade s'achève par l'estaminet le plus haut des Flandres, Het Kasteelhof. Bâti à flanc de coteau, au sommet du Mont Cassel (176 m), il offre un admirable panorama ; par temps clair, on aperçoit même les terrils du pays minier. En cuisine, Bruno sert à toute heure son canard aux spéculoos et s'occupe de la petite épicerie attenante. On y trouve des produits d'antan, comme l'autobrasseur qui permet de fabriquer sa bière. Et pour les becs à sucre, tout ce que le Nord compte de confiseries. Cet endroit hors du temps, c'est Emmanuel de Quillacq qui l'a créé il y a une quinzaine d'années, relançant par là même la mode des estaminets. Paysagiste de formation, il parle volontiers de son jardin à la flamande et de son potager, recréés autour d'une *hofstede*, une ferme traditionnelle, posée sur le mont des Récollets. Mais Emmanuel cultive surtout le goût des autres. Le soir, il raconte des contes à la veillée. Finalement, c'est lui qui détient le secret des estaminets : « Ce n'est pas un restaurant, et pourtant on y mange. Ce n'est pas un café, et pourtant on y boit. C'est tout simple comme à la maison. »

Une étape bien agréable pour finir le week-end en douceur.

BIENVENUE CHEZ LES... FLAMANDS

Depuis le succès du film de Dany Boon, le petit village tranquille de Bergues, situé entre Lille et Dunkerque, s'est retrouvé propulsé capitale des Ch'tis. À tort, car on est ici en Flandre et on parle même un dialecte flamand qui n'a rien à voir avec l'accent caricaturé dans le film ! Au circuit touristique organisé pour faire découvrir les lieux de tournage, on préférera la découverte de ses spécialités : la saucisse de veau épicée, dont la recette vient des envahisseurs espagnols, et le fromage de Bergues, brassé à la bière et dont il ne subsiste que quelques producteurs. Deux merveilles à découvrir dans l'estaminet local, le Bruegel (1, rue du Marché-aux-fromages. Tél. : 03.28.68.19.19.).



Daysebook.com

FLAMICHE À LA BIÈRE ET AUX LARDONS

On en reprend !

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 poireaux
- 150 g de lardons
- 1 verre de bière ambrée
- 3 œufs
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

■ Émincez les poireaux et faites-les fondre dans un peu de beurre. Réservez.
■ Faites rissoler les lardons sans ajouter de matière grasse. Enlevez le gras fondu et ajoutez les poireaux (réservez quelques lardons à part).
■ Déglacez avec la bière ambrée.
■ Faites égoutter les lardons et les poireaux.
■ Préchauffez le four à 200°C.
■ Dans une jatte, battez les œufs avec la crème, puis ajoutez le mélange lardons-poireaux. Salez légèrement, poivrez.
■ Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Versez la préparation sur le fond de tarte et parsemez les lardons réservés.
■ Faites cuire 30 mn au four. Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un alsace pinot gris.

Une recette de Bruno du Het Kasteelhof, à Cassel.

Le gros
qui manquait
à vos petits plats.
Potée auvergnate aux Lardons Coupés Gros
Pour 10 pers - Préparation : 20 mn - Cuisson : 1 h 30
2 barquettes de Lardons Coupés Gros Herta
800 g de palette de porc non salée
1 saucisse fumée à cuire
3 cubes de Bouillon de Légumes Maggi
1 chou vert
2 oignons
5 carottes
10 pommes de terre de taille moyenne
3 gousses d'ail
1 bouquet garni
3 brins de persil
3 litres d'eau
1. Dans une grande cocotte, diluez les cubes de bouillon de volaille dans l'eau chaude, ajoutez la palette, les oignons, le bouquet garni, les gousses d'ail, portez à ébullition et faites cuire 40 mn couvert à feu moyen.
2. Epluchez les carottes et les pommes de terre, lavez le chou. Coupez les carottes en tronçons de deux centimètres, le chou en huit. Ajoutez les légumes et la saucisse fumée, prolongez la cuisson de 40 mn.
3. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les lardons.
4. Au moment de servir, disposez les légumes et les viandes dans un grand plat, filtrez le bouillon à l'aide d'une passoire fine et arrosez votre plat avec 500 ml de bouillon. Assaisonnez à votre convenance et parsemez votre potée de persil ciselé.
Herta
Lardons
Coupés Gros
Fumés au Bois de Hêtre
Le goût
des choses simples.
Herta
Herta S.A.S. 311 043 194 RCS Meaux - 7, bd Pierre Carle Noisiel - BP 915 - 77446 Marne La Vallée Cedex 2
® en accord avec le propriétaire des marques.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

ZOOM

Comment évoquer les estaminets sans parler de la bière ? Voici quelques adresses, pour découvrir les spécialités locales.

■ ***Ferme Beck Eckelstraete,*** *Bailleul. Tél. : 03.28.49.03.90. Ouvert le samedi à partir de 19 h et le dimanche à partir de 17 h.*
La Hommelpap, brassée à la ferme, est une bière un peu trouble au goût marqué de levure. On peut la consommer sur place, dans l'estaminet, ou l'acheter en bouteille.

■ ***Brasserie Thiriez***
22, rue de Wormhout, Esquelbecq. Tél. : 03.28.62.88.44. Fermé mardi.
Renouant avec la tradition brassicole d'un village qui a compté jusqu'à cinq brasseries, Daniel Thiriez a créé la Rouge Flamande ou l'Étoile du Nord, qu'il exporte jusqu'aux États-Unis. Visite commentée et dégustation sur rendez-vous dans l'estaminet attenant.

■ ***Tournée générale***
Rodebergstraat 35 (mont Rouge), Westouter (Belgique). Tél. : 00.32.57.44.87.61. Fermé le mardi.
Geuze, trappiste, kriek... elles sont toutes là, dans ce biershop sympathique. On fait aussi le plein de *chucs, chiclets* et autres friandises made in Belgium.

Dayzebook.com

■ ***Brasserie de St-Sylvestre***
121, rue de la Chapelle, St-Sylvestre-Cappel. Tél. : 03.28.40.15.49.
La brasserie ne se visite pas, mais on peut y acheter sur place la Trois Monts, une blonde dorée (8,5°) très aromatique.

■ ***Fiba***
à Sainte-Marie-Cappel, le dernier week-end de septembre.
Ce festival international de la bière artisanale est le rendez-vous des amateurs et connaisseurs.

LES TABLES

✔ 't Oude Wethuys (La Maison commune)
105, Grand-Place, 59190 Hondeghem.
Tél. : 03.28.41.39.59. Du jeudi au dimanche, midi et soir.
Dans cette ancienne maison communale de 1702, la cuisine généreuse s'articule autour de la cheminée monumentale, où grillent travers de porc et andouillettes. On aime particulièrement l'ambiance de cet estaminet perdu au bout du monde, la nuit, quand, à la lumière des bougies, les convives disputent une partie de billard Nicolas.

Auberge du Noord Meulen
Route de Wormhout, 59114 Steenvoorde.
Tél. : 03.28.48.11.18. Ouvert tous les jours.
La vraie cuisine flamande, on la découvre chez Jean-François et Anne, à l'auberge du Noord Meulen. Appétit d'oiseau s'abstenir ; ici, le repas dominical s'étire jusqu'à plus faim. On y déguste un coq à la flamande ou un lapin à la bière et aux pruneaux. Tout le monde mange la même chose : le premier qui réserve choisit le menu !

Het Kasteelhof (L'Auberge du château)
Rue Saint-Nicolas, 59670 Cassel. Tél. : 03. 28.40.59.29. Du jeudi au dimanche, midi et soir.
On aime tout ici : la vue époustouflante sur les Flandres, l'accueil chaleureux des patrons, la carbonade fondante et la déco minutieusement chinée. Accroché sur le mont Cassel, au pied d'un moulin, il est un but de balade à lui seul.

Le Vierpot
11, rue du Moulin, 59299 Boeschèpe.
Tél. : 03.28.49.46.37. Sam. et dim. à partir de 11 h.
Nappes en vichy rouge, vieilles cafetières émaillées et tresses de houblon, rien de manque dans cet estaminet qui sert des « planches » traditionnelles. Ambiance familiale et visite du moulin à la belle saison.

Le Blauwershof
9, rue d'Eecke, 59270 Godewaersvelde. Tél. : 03.28.49.45.11. Du mar. au dim., à partir de 11 h 30.
Attention institution : c'est l'un des estaminets les plus connus de la région. Il doit son nom ("le repaire des fraudeurs") aux contrebandiers qui passaient la frontière avec du tabac, comme l'évoque un musée, dans le village. À la carte, plus de 80 bières, dont une brassé spécialement pour l'établissement.

Het Labyrint
Dries 29, Kemmel (Belgique). Tél. : 00.32.57.44.65.81. Ouvert du mercredi au dimanche.
Une quarantaine de bières, un excellent coq au vin et de nombreux jeux pour petits et grands.

De Barbier
Hillestraat 5, Dranouter (Belgique). Tél. : 00.32.57.44.59.24. Ven. et sam. à partir de 18 h, dim. à partir de 12 h.
Un ancien café-épicerie, décoré aux petits oignons.

Fenêtre sur cour
5, rue du Maréchal-Foch, Cassel. Tél. : 03.28.42.03.19. Ouvert tous les midis, sauf mer. Ven. et sam. soir.
Une adresse gastronomique. Catherine et Jean-Luc Paulhan proposent une cuisine inventive, avec les bons produits du terroir. Menu Jour de marché (entrée, plat, café gourmand) 18 € ou menu Escapade en Flandre 26 €. À noter un (vrai) menu enfant (11 €).

PRATIQUE

Y aller
■ **En voiture,** par l'autoroute A 25, direction Dunkerque (sorties 9 à 13). En train, TGV jusqu'à Lille, puis TER jusqu'à Bailleul. Location de voiture chez Hertz, garage Defoort (Tél. : 03.28.49.10.09).

Se renseigner.
■ Office de Tourisme des monts de Flandre, 3, Grand-Place, BP 95, 59270 Bailleul. Tél. : 03.28.43.81.00. www.montsdeflandre.fr. Également www.paysdeflandre.fr.

À lire.
■ *Estaminets,* de M.-L. et B. Fréchet. Photos M. Reuss. Éd. Les beaux jours.19 €.

LES HÔTELS

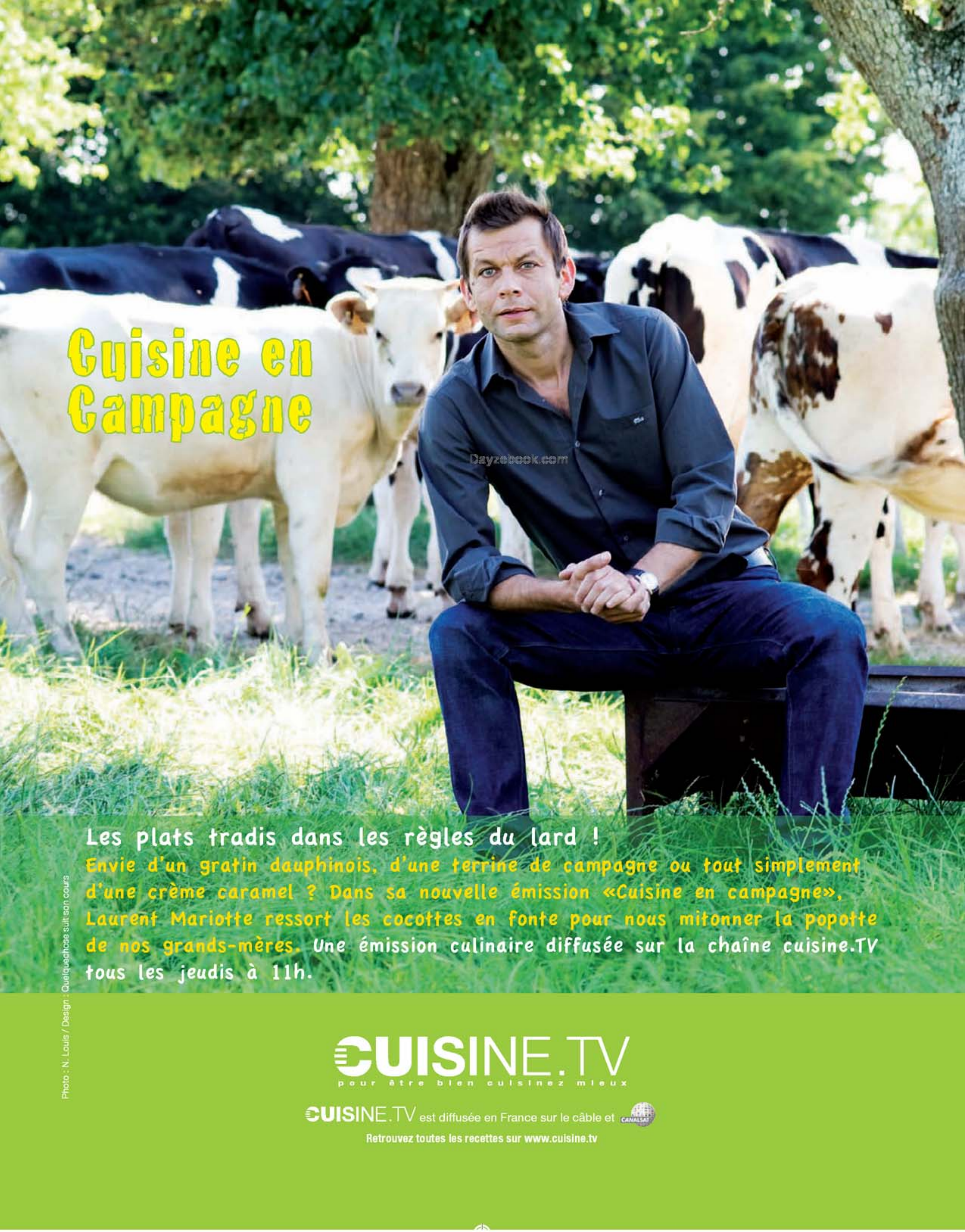
La Châtellerie de Schoebeque
32, rue Foch, 59670 Cassel. Tél. : 03.28.42.42.67. www.schoebeque.com
Trois suites, neuf chambres thématiques et trois cottages (dont une roulotte !) composent ce délicieux hôtel, qui bénéficie également d'un spa. Chambre double à partir de 155 €.

✔ Les chambres de Mélusine
18, rue d'Ypres, 59270 Bailleul. Tél. : 03.28.43.53.51 /06.73.44.39.79. http://chambrehote.bailleul.free.fr
Dans sa belle maison flamande, Françoise dispose de deux chambres d'hôtes confortables et prépare un superbe petit-déjeuner. Double 50/60 €, petit-déjeuner 10 €.

Le Gîte des Kattes
François Vandycke, 96 bis Chemin Vandycke - Mont des Cats, 59270 Godewaersvelde. Tél. : 00.32.475.476.704. www.gite-des-kattes.com
Cette maison typique des Flandres, du XVIIIe siècle, a été joliment rénovée. Un havre de paix au pied du mont des Cats, pour profiter des nombreux circuits de randonnées. Entre 270 et 300 € la semaine.

La Chapelle
M. et Mme Jacobsoone, Château d'Oxelaëre, 1, rue de St-Omer, 59670 Oxelaëre. Tél. : 03.28.50.14.70 ou 06.10.32.19.12.
Typique des Flandres, cette petite chapelle est devenue un gîte de charme, où il fait bon se poser en famille. Vue imprenable sur le mont Cassel. Week-end 2 nuits hors saison : 175 €.

1. On se sent comme à la maison au Kasteelhof. **2.** Grandes tablées et spécialités du chef à l'Oude Wethuys.

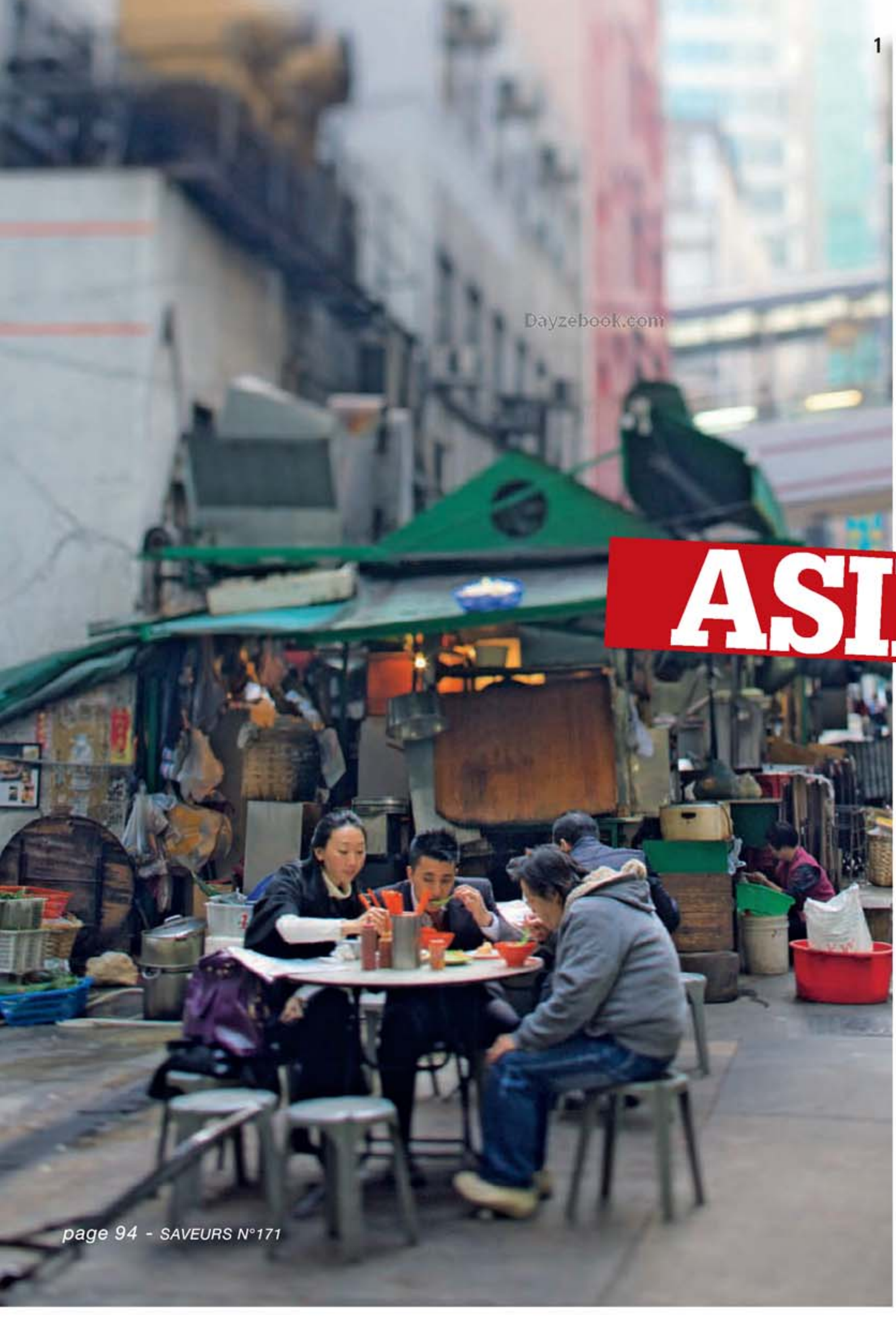

Cuisine en Campagne
Les plats tradis dans les règles du lard !
Envie d'un gratin dauphinois, d'une terrine de campagne ou tout simplement d'une crème caramel ? Dans sa nouvelle émission «Cuisine en campagne», Laurent Mariotte ressort les cocottes en fonte pour nous mitonner la popotte de nos grands-mères. Une émission culinaire diffusée sur la chaîne cuisine.TV tous les jeudis à 11h.
Photo : N. Louis / Design : Quelquechose suit son cours
CUISINE.TV
pour être bien cuisinez mieux
CUISINE.TV est diffusée en France sur le câble et CANALSAT
Retrouvez toutes les recettes sur www.cuisine.tv
Dayzebook.com

LA CUISINE DE RUE

Notre photoreporter, Jean-François Mallet, nous le répète sans cesse : oui, on mange bien dans la rue! La preuve avec ce voyage sur papier aux quatre coins du monde.

ASIE

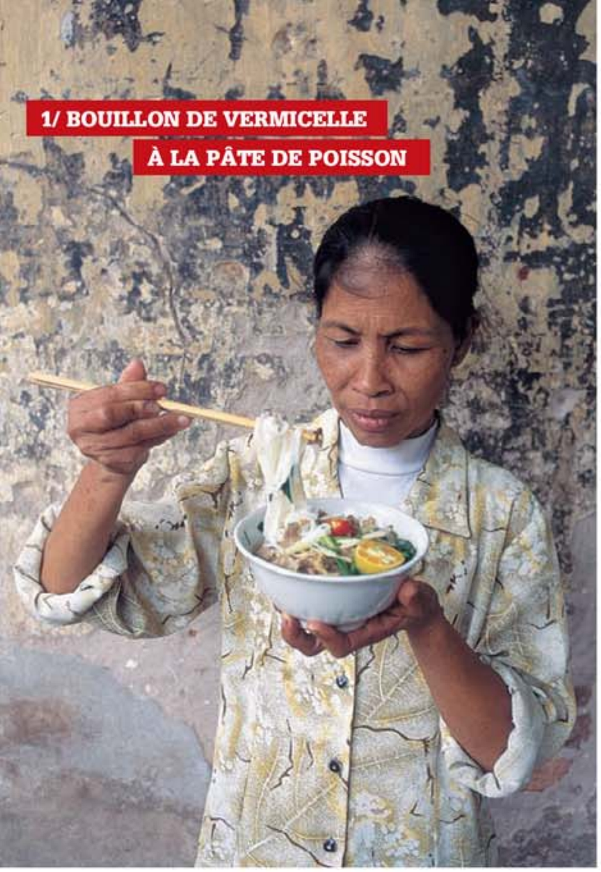
1

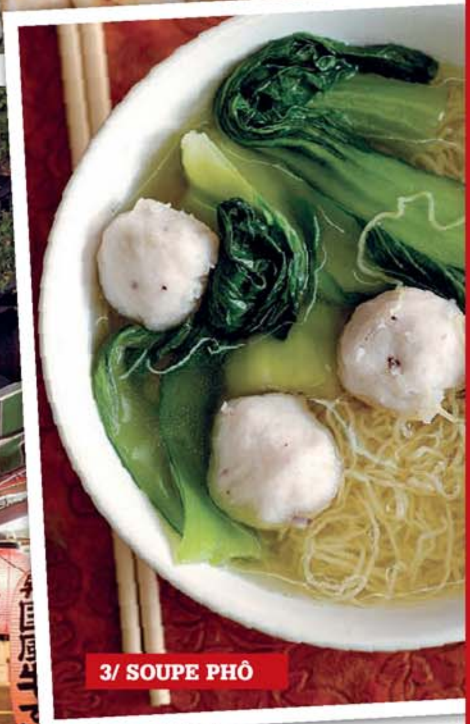


Dayzebook.com

2

3





Dayzebook.com

1. **Hong-Kong.** Le petit déjeuner pris dans la rue est composé de beignets *wey wai kee*, à base de pâtes. **2.** **Vietnam.** Cette dame mange du riz dans une feuille de bananier. **3.** **Bangkok.** Cette échoppe propose une soupe aux ailerons de requin, plat rare et cher. **4.** **Tokyo.** Dans le quartier d'Asakusa.

1/ BOUILLON DE VERMICELLE À LA PÂTE DE POISSON

■ Découpez 2 pack choï en gros morceaux. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile de tournesol dans une grande casserole. Faites-y saisir 4 gousses d'ail hachées et 1 gros oignon émincé sans coloration quelques minutes. Ajoutez le pack choï, puis baissez le feu et laissez fondre 10 mn à feu doux. Mouillez avec 1 litre de bouillon de poisson.
■ Ajoutez 12 boulettes de chair de poisson (en vente dans les épiceries chinoises), puis laissez mijoter l'ensemble à feu doux afin de réduire le bouillon de moitié. Faites cuire 200 g de nouilles chinoises à l'eau bouillante salée, égouttez-les et rafraîchissez-les.
■ Répartissez les nouilles, les boulettes et le pack choï dans 4 grands bols. Filtrez le bouillon, ajoutez un filet de sauce soja, rectifiez l'assaisonnement. Répartissez le bouillon bien chaud dans les bols et dégustez.

2/ BYRIANI DE LÉGUMES

■ Écossez 200 g de pois gourmands. Épluchez et émincez 2 carottes. Lavez et concassez grossièrement 1 botte de coriandre fraîche. Épluchez et hachez 4 gousses d'ail, 2 oignons et 100 g de gingembre.
■ Chauffez 5 cl d'huile d'arachide dans une cocotte. Saisissez l'ail, les oignons et le gingembre dans l'huile chaude.
■ Laissez roussir quelques minutes, puis ajoutez 1 c. à soupe de curcuma, 1 c. à café de cumin en poudre, 1 c. à café de cardamome en poudre, 1 c. à café de piment en poudre. Laissez roussir 1 mn de plus, puis versez 250 g de riz basmati. Ajoutez 200 g de fèves décortiquées, les 2 carottes, 300 g de petits pois frais et 200 g de pois gourmands en remuant.
■ Mouillez avec l'eau à 2 cm au-dessus du niveau du riz et laissez cuire 40 mn à feu doux en remuant. Lorsque le riz a complètement absorbé l'eau, ajoutez 1 botte de coriandre, mélangez et dégustez.

3/ SOUPE PHÔ

■ Réunissez dans une cocotte 1,5 litre de bouillon de bœuf, 20 g de gingembre haché, 2 anis étoilés, 1 bâton de cannelle. Laissez mijoter 20 mn à feu doux.
■ Lavez et hachez 2 brins de menthe et 2 branches de coriandre, ainsi que 2 oignons nouveaux.
■ Émincez 1 piment rouge, découpez 200 g de filet de bœuf en petits morceaux. Faites cuire 200 g de nouilles de riz dans le bouillon puis répartissez nouilles et bouillon dans 4 grands bols. Ajoutez 1 piment rouge haché, les morceaux de bœuf.
■ Assaisonnez de sel, poivre et nuoc-mâm et dégustez bouillant.

1

2

3

AMERIQUE

1/ POULET FRIT,
SAUCE BARBECUE

4

1. Manhattan. Roulotte d'un marchand de hot-dog et kebab, derrière la gare routière. **2.** Québec. Casse-croûte est le nom qu'on donne au fast-food québécois. **3.** États-Unis. Vitrine d'une pâtisserie-snack dans Little Italy. **4.** New York. Un homme d'affaires se sustente d'un sandwich chaud dans Little Italy. **5.** Brooklyn. Fameux hot-dog de chez Nathan's.

Dayzebook.com

5

1/ POULET FRIT, SAUCE BARBECUE

■ Découpez 4 cuisses de poulet en deux. Farinez les morceaux, puis plongez-les dans 5 œufs entiers battus et enfin dans 400 g de chapelure. Disposez les morceaux de poulet panés sur une assiette et laissez 1 h au réfrigérateur.

■ Préparez la sauce barbecue : réunissez, dans une casserole, 100 g de ketchup, 4 c. à café d'eau, 1 gros oignon et 1 branche de céleri épluchés et hachés, 1 c. à café de thym haché, 1 c. à soupe de sucre cassonade, 2 c. à soupe de sauce Worcestershire, un peu de sel et poivre. Laissez mijoter 1 h à feu doux, en remuant. Mixez la sauce dans un robot, puis filtrez-la dans une petite passette.

■ Chauffez 1 bain de friture et faites-y frire les morceaux de poulet 4 par 4, pas moins de 10 mn à feu doux. Lorsque les morceaux de poulet sont bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant, salez-les, poivrez-les et dégustez avec la sauce barbecue.

2/ MINI-HAMBURGERS AUX AROMATES

■ Faites roussir 2 oignons émincés, 15 mn dans 50 g de beurre chaud en remuant.

■ Mélangez les oignons roussis, les zestes des 2 citrons et 2 c. à soupe de petites câpres, avec 800 g de bœuf haché. Salez, poivrez et moulez 8 petits burgers.

■ Faites cuire les burgers dans l'huile chaude et glissez-les encore chauds avec une feuille de laitue, 1 tranche de cheddar et 1 rondelle de tomate dans les petits pains et dégustez.

3/ PASTRAMI AU BŒUF FAÇON "SCHWARTZ'S"

■ Préparez l'assaisonnement en mélangeant : 100 g de sucre en poudre, 100 g de gros sel, 50 g de piment doux en poudre, 100 g de 4-épices, 5 gousses d'ail hachées, 2 gros oignons hachés, 1 c. à soupe de grains de poivre noir, 1 c. à soupe de graines de coriandre.

■ Incisez 2 kg de poitrine de bœuf entière sur toute la surface. Posez-la dans un récipient puis recouvrez-la avec l'assaisonnement.

■ Frottez énergétiquement les épices sur la viande, sur le dessus et dans les incisions. Recouvrez d'un film et laissez mariner 5 jours au réfrigérateur.

■ Disposez la viande avec la marinade dans un plat de cuisson et faites-la cuire 3 h au four à 150°C, puis stoppez le feu et laissez refroidir.

■ Coupez-la en tranches fines. Tartinez les tranches de pain de Savora et garnissez d'une bonne épaisseur de viande. Dégustez accompagné d'un cornichon.

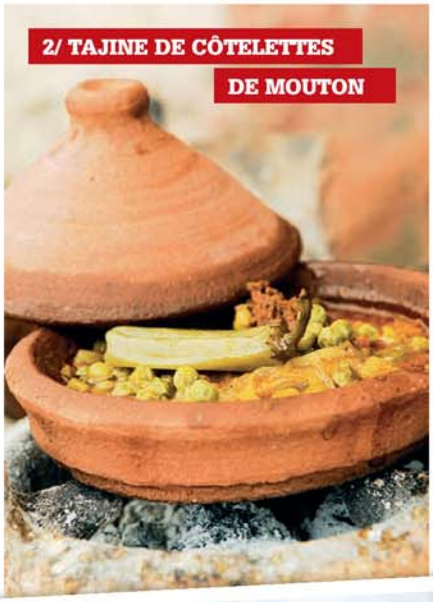
1

2

AFRIQUE

3

1/ RAGOÛT DE MOUTON AUX 12 ÉPICES



1/ RAGOÛT DE MOUTON AUX 12 ÉPICES

■ Épluchez et coupez 700 g de pommes de terre en deux. Taillez 1,6 kg de sauté de mouton ou d'agneau en gros morceaux.

■ Épluchez et émincez 2 gros oignons. Faites chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande cocotte. Saisissez les morceaux de viande pour bien les colorer. Salez, poivrez.

■ Baissez le feu, ajoutez 1 c. à café de plusieurs épices à trouver dans les épiceries africaines : oignons secs, sel, poivre noir, cumin en poudre, anis, en poudre, cannelle en poudre, kabe, sunbala, ail en poudre, piment séché en poudre, ouangara.

■ Mélangez, puis mouillez avec 25 cl d'eau et laissez mijoter 2 h 30 à feu doux. Ajoutez les pommes de terre. Laissez cuire 30 mn à couvert. Lorsque la viande est cuite et moelleuse, stoppez le feu et dégustez chaud avec un peu de riz blanc.

2/ TAJINE DE CÔTELETTES DE MOUTON

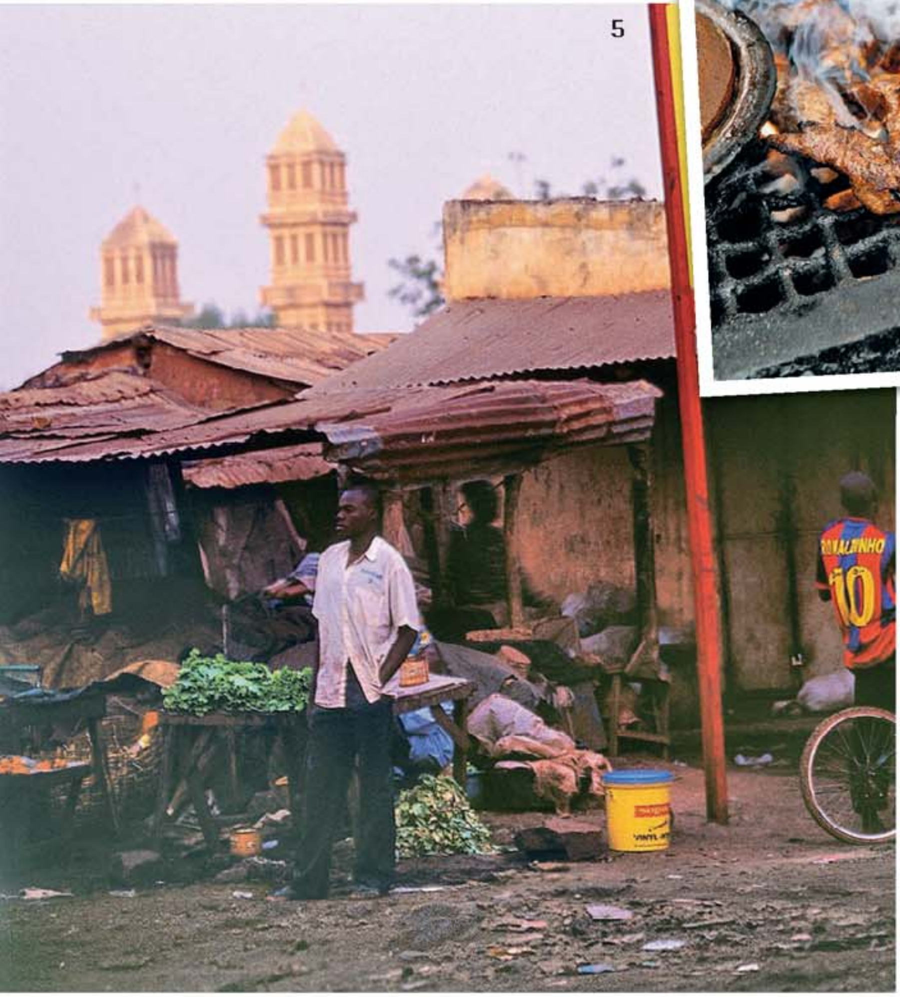
■ Écrasez 4 gousses d'ail avec la peau, épluchez et hachez 1 oignon. Écossez 2 kg de petits pois puis répartissez-les dans 4 petits plats à tajine.

■ Disposez 1 côtelette d'agneau dans chaque plat. Répartissez les oignons hachés, ainsi que 1 c. à café de cumin en poudre, 1 c. à café de raz-el-hanout et 1/2 c. à café de paprika. Ajoutez 1 gousse d'ail, 8 c. à soupe d'huile d'olive et 30 cl de bouillon de viande. Salez, poivrez et enfournez les tajines 40 mn à 160°C.

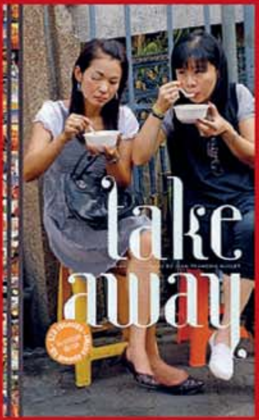
3/ BROCHETTES D'AGNEAU MARINÉES À LA CORIANDRE

■ Découpez 800 g de gigot dégraissé en petits cubes et mettez-les à mariner 2 h dans un grand plat avec 2 bottes de coriandre fraîche lavées et hachées.

■ Ajoutez 1 c. à soupe de coriandre séchée et écrasée, 1 c. à café de cumin en poudre et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Montez les brochettes et saisissez à feu vif 5 à 6 mn. Dégustez bien chaud.



1 et 4. Marrakech. À partir de 18 h, la place Djema'a el-Fna se remplit de restaurants. Le menu idéal est composé d'une salade de pois chiches, d'une tête de mouton rôtie et d'un thé à la menthe. **2.** Mali. Vendeur de potiron sur le marché de Mopti. **3.** Marrackech. Brochettes de mouton cuites au feu de bois dans la médina. **5.** Mali. L'arrivée au marché de Bamako.



Take Away, **500 photos de J.-F. Mallet. Éd. Aubanel. 385 pages, 35 €.**

Astuce pour les reconnaître, les noix AOP ont une coque qui se casse à la main.

Dayzebook.com

Le temps des noix

C'est la saison de la récolte, dans la région de Grenoble, où ce drôle de fruit en coque détient une AOP depuis 70 ans.

Texte Renaud Richebé. Recettes et stylisme Delphine de Montalier. Photos Charlotte Lascève.

1. Autrefois disséminés au milieu des vignes, les noyers couvrent désormais à perte de vue les champs de la région du Grésivaudan, entre Grenoble et Valence. **2.** Seulement trois variétés sont reconnues par l'AOP noix de Grenoble.

Dayzebook.com

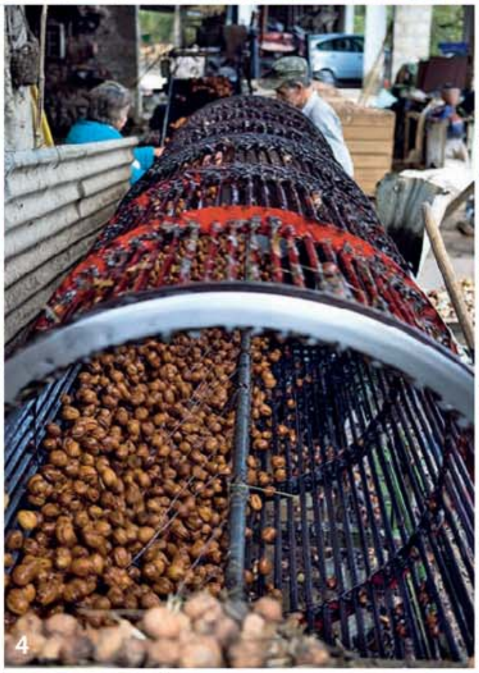
Selon l'adage, on ne doit pas faire la sieste sous un noyer. Ombre trop fraîche l'été ? Oxygène raréfié ? Ou prévention contre la paresse des ouvriers agricoles… Version plus scientifique, la feuille du noyer diffuse une substance, la juglone, un désherbant naturel guère apprécié de nos poumons. Fort heureusement, le fruit lui-même n'en contient pas. C'est donc avec fierté que la noix de Grenoble fêtait en 2008 ses 70 ans d'AOP (appellation d'origine protégée). Pour autant, la présence de la noix est bien plus ancienne en Isère. Les Romains l'auraient introduite dès l'Antiquité, mais des traces remontent à l'époque du néolithique. Qu'importe : depuis 1938, cette noix a le rang qu'elle mérite. Étonnamment, seule sa coque est en AOP, car elle est la meilleure protection qu'on puisse imaginer pour ses cerneaux. Les amateurs lui attribuent un arôme de pain frais beurré quand elle est encore fraîche. Mais le cerneau recèle bien plus encore, comme en témoigne une récente étude nutritionnelle : magnésium, oligo-éléments, acides gras insaturés et polysaturés, omega 3 et 6, vitamine E anti-âge, polyphénol pour prévenir l'artériosclérose, plus des propriétés liées à la mémoire, à la réduction du cholestérol et au transit. Suprême qualité : la noix ne ferait pas grossir ! Comment croire que chaque Français n'en consomme que 350 g par an ? On peut, en revanche, comprendre le dégoût des insectes fuyant les fleurs âcres du noyer, lequel doit compter sur les caprices du vent pour la pollinisation. Par chance, fleurs mâles et femelles se partagent les mêmes branches.

Pour produire la noix de Grenoble en AOP, 1 385 producteurs travaillent sur 7 000 hectares entre Grenoble et Valence, plus particulièrement dans le sud du Grésivaudan. Une production récente, car les noyers se noyaient autrefois au milieu des vignes et des mûriers, alors principales ressources locales. Décimés par les maladies à la fin du XIXe siècle, le raisin et le ver à soie ont laissé le champ libre aux noiseraies (ou noyeraies). De simple complément, la noix est devenue moteur de l'économie dans la région. La plupart des séchoirs à noix encore debout datent ainsi de la fin du XIXe siècle et de la première moitié du XXe siècle. Les plus anciens sont rares.

En un siècle, les producteurs ont appris à maîtriser la noix. Leur art de la greffe est aujourd'hui un gage de qualité et de maintien de la production. Peu ou pas de pesticides, au profit de la bouillie bordelaise pulvérisée sur les branches : on est proche de la culture raisonnée*. Trois variétés ont le privilège de l'AOP, choisies pour leur saveur, mais aussi, dit-on, parce qu'elles se cassent à la main : la franquette, majoritaire ; la parisienne ; la mayette, plus fragile et moins belle qui tend à disparaître.

Un travail toujours à l'ancienne

En octobre, dans les plantations au cordeau, la secoueuse – un tracteur muni d'une pince – enlace le tronc pour secouer le noyer comme un… prunier. Un tracteur aspirateur ramasse le tout. Il déverse sa cargaison à l'entrée de la chaîne de tri. Sur l'exploitation familiale de Jean-Luc Chapelle, au hameau du Rif, la sélection se fait à l'ancienne. Rudimentaire et ingénieux, ▪▪▪



De 1 à 3. Octobre, l'heure de la récolte a sonné. Les noix tombent de l'arbre sous l'action d'une secoueuse et sont ensuite aspirées à terre. **4 et 5.** La main de l'homme demeure indispensable pour éliminer les coques cassées ou les fruits trop petits. **6.** En dessous de 28 mm, les noix sont recalées pour l'AOP ! **7.** L'étape du séchage est indispensable pour permettre aux noix de se conserver. **8.** On rencontre encore quelques séchoirs anciens, remontant à la fin du XIXe siècle.

Dayzebook.com

■■■ le bayard permet d'abord de nettoyer les noix dans un cylindre à la sortie duquel des yeux aguerris et des mains expertes rejettent celles qui, cassées ou rachitiques, sont condamnées. Un petit tapis roulant embarque les rescapées vers une plaque de calibrage percée de trous. Après la variété, la taille est la deuxième garante de l'AOP, laquelle exige un diamètre minimum de coque de 28 mm. À 27 mm, pas d'AOP. Chez Nicolas Idelon, près de Saint-Romans, une trieuse automatique dotée d'une soufflerie rejette les noix trop légères, signe d'un cerneau mal développé ou pourri. Si un séchoir traditionnel sur claies de bois est conservé pour les années de forte production, la déshydratation au gaz est privilégiée. 4 à 5 jours à 24-25°C, la précision s'impose. « À 22°C la noix ne sèche pas, à 26°C la coque s'ouvre ! »

Seconde vie

La vie de la noix AOP suit son cours : sac de jute puis expédition. Quant aux noix trop petites… Une partie sera commercialisée sans AOP. Et le reste transformé sur place. Chauffée à 65-70°C puis broyée sous la pierre du moulin, elle devient huile. Macérée, la voilà vin apéritif. Morcelée, elle enrichit pâtés, gâteaux, confitures, etc. Quant à la coque consacrée par l'AOP, elle ne manque pas de ressources : matériaux de construction bio, abrasifs pour l'industrie aéronautique et même extrait pour neutraliser les mauvaises odeurs en cosmétique. Tout n'est cependant pas idyllique dans la filière nucicole, si exigeante que l'Inao avait fini par ne plus reconnaître la capacité du Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble à la gérer. D'où la récente restructuration du Cing, destinée à faire face aux contrôles toujours plus sévères – et onéreux – imposés aux nuciculteurs. « Audits blancs, analyses, vérifications… Bientôt, on nous demandera de produire des noix carrées ! », ironise Alain Rivière, président de la Chambre syndicale des négociants et ancien président du Cing. « La noix de Grenoble est depuis longtemps d'une grande qualité, peut-être la meilleure de France. » D'ailleurs, les Américains appellent leurs meilleures noix des… "grenoble". ❖

Dayzebook.com

** Le Senura (Station Expérimentation Nucicole en Rhône-Alpes), centre de recherches et d'études au service de la filière, édite les conseils de lutte contre les insectes.*

— Remerciements au Syndicat mixte Pays du Sud-Grésivaudan (tél. : 04.76.38.67.20. www.sud-gresivaudan.org) et au Comité départemental du tourisme de l'Isère (tél. : 04.76.54.34.36. www.isere-tourisme.com).

PETITS PLUS

POUR BIEN COMPRENDRE : les noiseraies se composent d'environ 100 plants à l'hectare, soit 2 t/ha de noix. La production de noix de Grenoble : 13 à 15 000 t/an, dont 8 à 9 000 tonnes en AOP. Le potentiel commercial existe, avec une consommation européenne totale qui s'élève à 180 000 t/an pour seulement 90 000 tonnes produites.

POUR EN SAVOIR PLUS : Musée de la Noix, Grand Séchoir, Vinay. Tél : 04.76.36.36.12. www.legrandsechoir.fr

POUR CEUX QUI VONT SUR PLACE : Chambres et table d'hôtes du Séchoir de Créneuf, route de Créneuf, Notre-Dame-de-l'Osier. Tél. : 04.76.38.35.24/06.37.19.43.02. www.sechoirdecreneuf.com

1. Chez Jean-Luc Chapelle et son épouse, la sélection des noix se fait à l'ancienne. **2.** Nicolas Idelon a, quant à lui, opté pour des méthodes plus modernes. **3 et 4.** Les produits autour de la noix ne manquent pas… notamment l'huile qui s'obtient en pressant les cerneaux.

PETITS PAINS AUX FIGUES ET AUX NOIX

On se lance !

Prép. : 10 mn + 1 h 20 mn de repos. Cuisson : 20 mn. Pour 12 petits pains :

■ 500 g de farine T65 ■ 2 c. à soupe de miel liquide ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 30 cl d'eau tiède ■ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (11 g) ■ 10 g de sel fin ■ 80 g de noix ■ 150 g de figues

■ Dans une grande jatte, versez les liquides (eau, huile et miel).
■ Ajoutez sur le dessus la farine. Faites un petit puits au centre et déposez la levure.
■ Refermez le puits avec de la farine et versez le sel sur le côté (il ne faut pas que la levure soit en contact avec le sel).
■ Pétrissez à la main pendant au moins 5 mn. Si cela vous paraît un peu sec, ajoutez de l'eau, ou au contraire si la pâte colle aux mains, ajoutez un peu de farine.
■ Au dernier moment, incorporez les noix et les figues coupées en dés.
■ Laissez la pâte en boule dans le fond de la jatte, couvrez avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 h.
■ Déposez la pâte sur le plan de travail, coupez-la en 12 parts et façonnez vos petits pains (en longueur, en rond....).
■ Répartissez-les sur la plaque du four garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez à nouveau lever pendant 20 mn.
■ Préchauffez le four à 180°C. Enfournez pendant 10 mn, puis 10 mn supplémentaires à 210°C.

CONSEIL
Selon l'inspiration, remplacez les noix et les figues par des noisettes, des pignons, des abricots secs, des pruneaux....

Dayzebook.com

Bol en verre, tasse et plat en fer Agapé.

COMPOTE DE BANANES ET NOIX CARAMÉLISÉES

Trop bon !

Prép. : 15 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 bananes ■ Le jus d'1 citron ■ 70 g de sucre de canne ■ 16 cerneaux de noix

■ Préparez un caramel avec 20 g de sucre et quelques gouttes d'eau. Laissez chauffer dans une petite casserole, sans remuer, pour atteindre une belle couleur.
■ Faites un test pour voir si le caramel est prêt : prélevez-en un petit peu au bout d'une fourchette, soulevez. S'il est prêt, des fils de caramel se forment, durcissent et cassent facilement. À l'aide d'une pince à sucre, plongez chaque cerneau dans le caramel et déposez-les immédiatement sur du papier sulfurisé.
■ Pendant ce temps, faites cuire les bananes coupées en rondelles avec 50 g de sucre, le jus de citron et 1/2 verre d'eau. Laissez cuire à petit feu pendant 15 mn.
■ Répartissez la compote tiède dans 4 coupelles et ajoutez sur le dessus 4 cerneaux de noix caramélisés.

Ces harengs devront patienter pendant environ quatre heures à 70°C, pour être fumés.

Dayzebook.com

Pas de fumée sans poisson

Si en France, on se contente du saumon et du hareng fumés, au Danemark, le fumage est une spécialité nationale qui n'épargne aucun poisson !

Texte Emmanuelle Jary. Photos Marie-José Jarry.

1 et 3. Le saumon évidemment, mais aussi les crevettes n'échappent pas au fumoir. **2.** Les harengs sont parfois relevés d'épices.

Au cœur de la mer Baltique, l'île danoise de Bornholm est réputée pour sa production de poissons fumés. Les *røgeri* (fumeries) ont fait la richesse de l'île. Elles se comptaient autrefois par dizaine dans chacun des villages. Si l'industrie du poisson fumé s'est quelque peu essoufflée au regard de l'activité passée, on trouve aujourd'hui encore à Bornholm, quelques *røgeri,* dont la silhouette des cheminées hautes est une des images d'Épinal de cette île bon enfant.

Dayzebook.com

Ces fumeries offrent pour la plupart aux visiteurs la possibilité de déguster *in situ* les poissons fumés à chaud ou à froid. Telle est en effet la particularité de Bornholm. Dans le premier cas, les poissons, entiers ou en morceaux, après avoir été placés pendant plusieurs heures dans des bacs d'eau salée à 1,5%, sont soumis à l'action de la fumée du bois d'aulne pendant quatre heures à 70°C. Pour un fumage à froid, les poissons disposés pendant plusieurs jours (jusqu'à 6 jours pour un gros saumon de plus de 6 kilos) dans du sel mais sans eau cette fois, sont fumés avec du bois de hêtre pendant dix heures à 27°C. Ces chiffres livrés par le responsable d'une des *røgeri* de l'île peuvent varier très légèrement en fonction des différentes maisons, ce qui donne à chaque établissement sa spécificité. Les habitants comme les touristes ne cessent de palabrer sur la qualité du fumage de chacune.

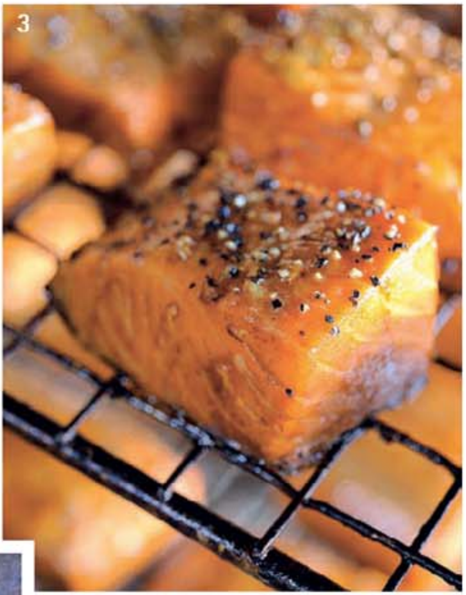
Dans le cas d'un travail à froid, on obtient une chair onctueuse et souple que nous connaissons tous en France lorsque nous dégustons du saumon ou de la truite fumés. Après un fumage à chaud, moins répandu en France, les poissons sont servis entiers pour les petits, en darnes ou en filets pour les gros. La chair est plus serrée. Certains poissons, notamment les petits (maquereaux, harengs…), ne se prêtent qu'à un fumage à chaud. Le fumage à froid n'est réalisé que sur des poissons qui se tranchent comme le saumon, la truite, le cabillaud…

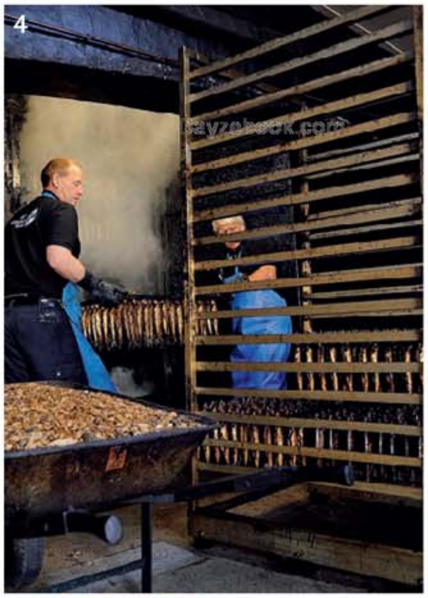
Buffet fumé

S'il existe quelques restaurants sur l'île, les *røgeri* sont assurément le meilleur moyen de goûter à la cuisine locale. Le choix des poissons est tellement vaste qu'il est difficile de se lasser. Outre le saumon, la truite, le cabillaud, le maquereau, le hareng, on trouve également un certain nombre de poissons typiques des côtes locales. La formule est souvent la même : un grand buffet proposant un assortiment de poissons fumés, parfois même marinés, accompagnés de différentes salades. Les filets de maquereaux ou de harengs peuvent être assaisonnés d'épices. Enfin une dernière spécialité à ne pas manquer, le *sol over herring.* Un hareng fumé entier avec ses arêtes, qui donnent du goût paraît-il, servi avec un jaune d'œuf, de l'oignon et de la ciboulette émincés. Un *must* surtout lorsque qu'on le déguste dans la *røgeri* de Hasle, située sur la côte ouest. Elle fume uniquement ses poissons à chaud et à l'ancienne dans une grande cheminée. Les poissons entiers ou en filets sont pendus la tête en bas et fumés au-dessus d'un lit de braises… Le spectacle est assez beau à voir mais il faut se lever tôt : le fumage commence à l'aube. Bornholm, surnommée, l'île des couchers de soleil, est aussi belle en début de journée surtout lorsqu'on sait qu'elle sera faite de mille et un plaisirs fumés.

Merci au voyagiste Nord Espaces (www.nord-espaces.com) et à la société Olsen, qui importe en France les poissons fumés de Bornholm (www.olsen.fr).

Une tradition qui a encore de beaux jours devant elle.





1 et 2. Le fumage est une manière traditionnelle de conserver le poisson, c'est également un formidable exhausteur de goût. **3.** Fumée à chaud, la chair du poisson devient légèrement plus dense. **4.** Les gestes des hommes qui travaillent dans les fumeries de l'île n'ont quasiment pas changé depuis des siècles. **5.** L'essence du bois influe sur le goût final du produit. À Bornholm, on utilise principalement de l'aulne ainsi que du hêtre. **6.** Les petits poissons sont fumés à chaud, la méthode la plus rapide. **7 et 8.** Le fumage à froid se réalise exclusivement sur des poissons plus gros, qui peuvent être tranchés, tels que le saumon. Ils conservent ainsi leur texture moelleuse.

HARENG AU JAUNE D'ŒUF

Le *Sol over herring,* littéralement le soleil sur le hareng, est une spécialité typiquement danoise. On plonge son morceau de hareng fumé dans le jaune d'œuf puis on l'imprègne d'oignon et de ciboulette émincés. On déguste avec une tranche de pain beurré. Un délice !

SALADE DE CABILLAUD FUMÉ AUX ASPERGES

Original

Prép. : 20 mn. Cuisson : 1 mn. Pour 4 pers. :

Dayzebook.com

■ 600 g de cabillaud fumé ■ 16 asperges vertes ■ 2 belles poignées de mesclun additionnée d'aneth ■ 1 échalote ■ 6 c. à soupe de crème liquide ■ 1 filet de jus de citron ■ 1 branche de thym citron ■ 1 pomme ■ 1 c. à café de moutarde sucrée danoise (ou Savora) ■ 3 c. à soupe d'huile de colza ■ Sel, poivre

■ Découpez le cabillaud en fines lamelles. Séparez les têtes des queues d'asperge. Râpez les queues et blanchissez les têtes, 1 mn, dans l'eau bouillante.
■ Lavez et essorez bien le mesclun. Ciselez l'échalote. Coupez la pomme en petits dés, sans l'éplucher.
■ Dans un bol, mélangez la crème liquide avec le filet de jus de citron. Salez, poivrez. Dans un autre bol, mélangez la moutarde et l'huile de colza. Salez, poivrez.
■ Disposez le poisson sur une assiette, ajoutez le mesclun, les têtes d'asperge, les asperges râpées et les dés de pomme.
■ Versez la crème au citron sur le poisson et la vinaigrette sur le mesclun.

Notre conseil vin : un entre-deux-mers.

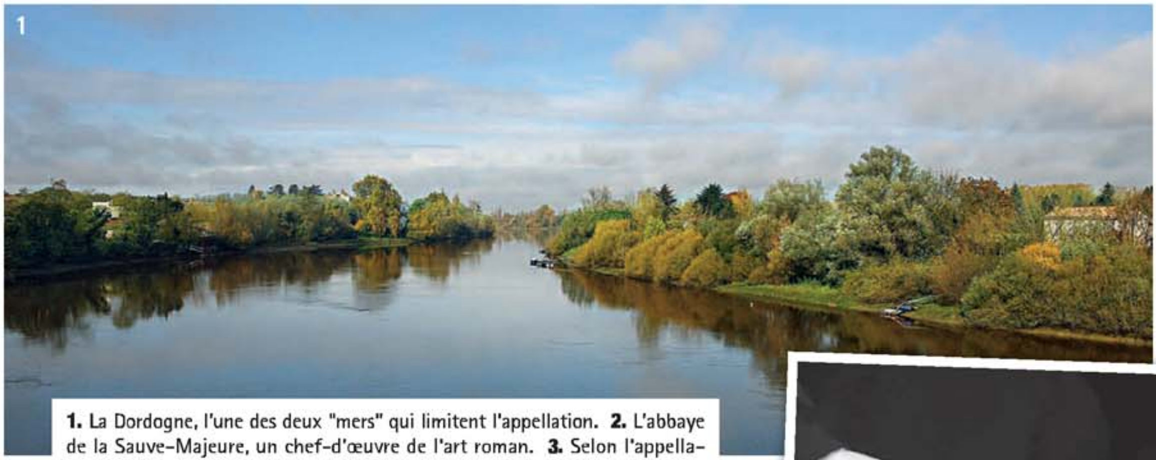
Entre-deux-mers
LE BLANC DE L'ÉLÉGANCE

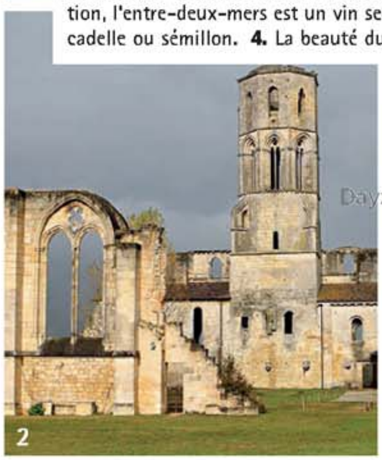
Dans le bordelais, un problème demeure… On ne parle que des rouges ! Il existe pourtant des appellations en blanc pleines de talent et de potentiel. La preuve.

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos David Japy.

Dayzebook.com

Couleurs d'automne sur les vignes. Quelle sera la tendance des vendanges de l'année ?





1. La Dordogne, l'une des deux "mers" qui limitent l'appellation. **2.** L'abbaye de la Sauve-Majeure, un chef-d'œuvre de l'art roman. **3.** Selon l'appellation, l'entre-deux-mers est un vin sec, à partir de cépage sauvignon, muscadelle ou sémillon. **4.** La beauté du geste pour un vin frais et fruité.

La merveilleuse symphonie viticole en blanc majeur !

Pourquoi un tel nom pour cette appellation ? Le vin de l'entre-deux-mers est niché au cœur de la région bordelaise, en Gironde, délimitée naturellement par la Garonne au sud et la Dordogne au nord… Qui ne sont pas des mers s'entend, mais d'imposants fleuves considérés comme tels et surtout qui se rejoignent pour former l'estuaire de la Gironde. La zone d'appellation s'étend sur douze communes et est représentée par un lieu emblématique : l'abbaye romane de la Sauve-Majeure. Voilà un excellent point de départ pour découvrir l'appellation : c'est ici que siège le syndicat viticole de l'entre-deux-mers, dans un lieu fortement symbolique, puisque c'est d'ici que sont partis les moines bénédictins chargés de développer la culture de la vigne. Une architecture impressionnante, malgré les ruines, et la forte marque du passé, quand cette abbaye était encore une étape importante dans le parcours du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Aujourd'hui, les moines ne sont plus là… Et l'entre-deux-mers n'a cessé de connaître une histoire quelque peu tourmentée, avant de s'engager dans la réelle qualité que l'on connaît aujourd'hui. Il faut en effet se souvenir que la région produisait traditionnellement des vins rouges et que l'entre-deux-mers, avant d'être connu et reconnu comme un blanc sec d'élégance, était vinifié en demi-sec, voire en liquoreux.

Une appellation pionnière

Il lui a donc fallu logiquement un certain temps pour s'affirmer dans son identité actuelle… et cela grâce à des efforts de qualité drastiques. En termes d'agrément, l'entre-deux-mers a fait partie des pionniers en adoptant, dès 1957, une révision de son décret, afin de se positionner vers de meilleurs contrôles et ■■■

Des vins qui connaissent un franc succès auprès des consommateurs.

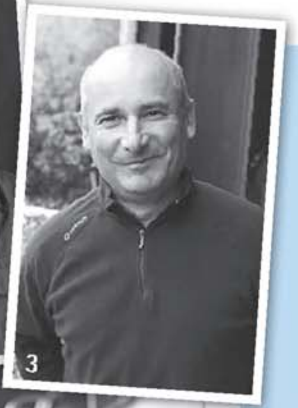
Day2Ebook.com

STÉPHANE DUPUCH Droit dans ses bottes

Chez les Dupuch, il y a des choses avec lesquelles on ne badine pas : la cuisine, la famille, les copains et... bien évidemment les vins ! Incarnant la quatrième génération, Stéphane Dupuch, solide gaillard, a le coup de fourchette sûr et n'aime pas faire comme tout le monde. La preuve en est son site qui bouscule les codes traditionnels et empoussiérés, en amenant une touche pétillante de féminité et de peps. Dans les vins, on pourrait presque dire que c'est pareil : assez tôt, Stéphane Dupuch a choisi de se tourner vers des cuvées élaborées le plus naturellement possible, sans artifice et surtout au plus près de ses terroirs. À la tête d'environ 80 hectares aujourd'hui, dont une trentaine en blanc, avec beaucoup

de sémillon, il aime chouchouter par dessus tout ses vieilles vignes, davantage encore que la vinification, bien qu'il travaille en petites cuves, pour une sélection parcellaire. Les pieds dans les rangs, Stéphane Dupuch n'en a pas moins la tête dans le vin, nous offrant des cuvées droites, sur le fruit et amples, tout en équilibre. On a aimé particulièrement la cuvée Madlys en 2006 (7,90 € environ départ cave), vinifiée et élevée en barrique, mais absolument pas marquée par le bois, ample et finissant en bouche sur la fraîcheur, sans oublier la cuvée Vieilles Vignes en 2007 (6,80 € environ départ cave)...

Château Sainte-Marie, à Targon.
Tél. : 05.56.23.64.30.
www.chateau-sainte-marie.com



SE PERDRE DANS LES SAVEURS

La visite incontournable à faire en famille : une ferme, un potager, un labyrinthe gourmand… et une multitude d'animations ludiques et pédagogiques pour retrouver les aliments et saveurs oubliés. Le tout dans un cadre absolument enchanteur, en étant reçu par Isabelle et Bernard Lafon, un couple passionné… Que demander de plus ?

Bernard et Isabelle Lafon, Château de Belloc, 33670 Sadirac. Tél. : 05.56.30.60.30. www.ohlegumesoublies.com

1. Le jeune Thibault Despagne, du Château Tour de Mirambeau. **2.** Stéphane Defraine, le président de l'intersyndicat, du Château de Fontenille. **3.** Philippe Thérèse, du Château Nardique la Gravière. **4.** L'agrément pour l'AOC se fait après la mise en bouteille.

▪▪▪ tendre vers la qualité. André Lurton, du Château Bonnet, demeure l'une des figures importantes de la région, défendant l'appellation comme celle d'un vin sec. Aujourd'hui, l'AOC fait partie des rares en France à proposer un agrément des vins après la mise en bouteille (comme volnay par exemple en Bourgogne). Une méthode très particulière car, le plus souvent, tous les contrôles et tests s'effectuent bien avant la mise en bouteille, sur cuves, ce qui allonge la différence d'avec le produit final.

De l'apéritif au dessert

À la fois fruité, frais et vif, l'entre-deux-mers est obtenu à partir de trois cépages de raisins blancs : le sauvignon blanc, la muscadelle et le sémillon (parfois aussi un quatrième : le sauvignon gris), chaque domaine jouant avec cette palette comme bon lui semble et selon l'encépagement. Résultat : une gamme de vins blancs allant du plus fruité et frais au plus structuré et ample avec réellement de très intéressants rapports qualité-prix. Ici, on n'est pas contaminé par le business bordelais. Les propriétés-type demeurent familiales et les prix restent abordables, pour une qualité qui permet de se faire plaisir tout au long d'un repas. On adopte effectivement l'entre-deux-mers dès l'apéritif, son côté frais et vif éveillant les papilles, jusqu'aux fromages, en essayant par exemple un munster au cumin ou un emmenthal, en le servant bien sûr avec des plats comme les poissons auxquels on songe facilement, mais aussi les viandes blanches ou une cuisine aux accents exotiques. C'est peut-être là que réside la grande qualité de l'entre-deux-mers : on n'a que l'embarras du choix !

DÉGUSTATION

CHÂTEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE, 2008

Une cuvée au nez très aromatique d'agrumes et fleurs blanches qui se poursuit par une bouche sur la vivacité, une belle maturité et ampleur. Très belle persistance sur le charnu du fruit et la richesse. 5 € environ départ cave. Philippe Thérèse, à St-Genes-de-Lombaud. Tél. : 05.56.23.01.37.

CHÂTEAU LANDERAU
Cuvée classique, 2008

L'assemblage de cette cuvée donne un nez porté sur les agrumes, le litchi, le coing et qui se prolonge sur une bouche à l'acidité et la vivacité maîtrisées. 5,30 € environ départ cave. Bruno Baylet, à Sadirac. Tél. : 05.56.30.64.28.

CHÂTEAU BONNET, 2008

Sauvignon, sémillon et muscadelle pour ce vin qui offre un nez sur les agrumes, net, malgré un peu de dureté. Une bouche sur la réserve mais bien équilibrée. 6,50 € environ départ cave. André Lurton, à Grézillac. Tél. : 05.57.25.58.58.

CHÂTEAU CHANTELOUVE, 2008

Un vin qui présente un nez délicat, sur les arômes habituels d'agrumes mais aussi d'abricot et de brugnon, qui se développe en une bouche nette, ample, fraîche et bien mûre. 3,60 € environ départ cave. Laurent Lescoutras, à Faleyras. Tél. : 05.56.23.90.87.

CHÂTEAU LESTRILLE, 2008

Une envolée de zestes de citron, de pamplemousse et un air de printemps avec fleurs blanches pour cette cuvée bien équilibrée, sur la vivacité et la rondeur qui laisse en bouche une belle impression de fraîcheur. 5,30 € environ départ cave. Estelle Roumage, à St-Germain-du-Puch. Tél. : 05.57.24.51.02.

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU
Cuvée Réserve, 2008

Le « truc » de Thibault Despagne, c'est la muscadelle qui entre environ à un tiers de ses assemblages et apporte une belle longueur en bouche. Cette cuvée présente un nez très expressif, sur le pamplemousse rose et l'orange sanguine puis une bouche bien vive qui, quoique un peu sur la réserve, offre un réel potentiel. 7,75 € environ départ cave. Thibault Despagne, à Naujan et Postiac. Tél. : 05.57.84.55.08.

CHÂTEAU DE FONTENILLE, 2008

Une cuvée riche et ample qui n'offre pas que de la vivacité et de la fraîcheur, mais une belle impression en bouche de maturité et de matière charnue. 6 € environ départ cave. Stéphane Defraine, à La Sauve-Majeure. Tél. : 05.56.23.03.26.

CARNET DE ROUTE

HÉBERGEMENT

Prieuré de Mouquet

Rose-Marie et Pierre Marchive, 6, Chemin-de-Mouquet, 33670 Créon-Sadirac. Tél. : 05.56.23.26.57. 06.22.56.48.48. www.prieure-de-mouquet.com

Cinq vastes chambres d'hôtes charmantes dont deux suites et une chambre familiale, un gîte, une roulotte, le tout au cœur d'une belle propriété de caractère tenue par un couple adorable, voilà le programme au Prieuré de Mouquet, qui n'est qu'invitation à la détente!

Le Château Sogeant

30, rue de Cénac, 33880 St-Caprais-de-Bordeaux. Tél. : 05.56.20.71.20. www.chateausogeant.com

Pour les amoureux de la vie de château, celui-ci les ravira! Trois chambres, deux suites, un immense parc et tout le charme majestueux des grands escaliers et longs corridors!

RESTAURANT

La Table

Place de la Prévôté, 33670 Créon. Tél. : 05.56.42.98.40.

Sous les arcades de la place du village de Créon, ce restaurant bar à vins est une adresse idéale pour qui parcourt la région en aimant les plaisirs de la table. Une cuisine créative de qualité avec les produits de saison, une jolie carte des vins, un accueil charmant… Bref, c'est l'adresse du coin, à tester absolument! Le menu déjeuner à 17 € est parfait.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Toute l'année, célébrez le plaisir de cuisiner maison avec Cuisines en Fête

Cuisines en Fête
la Fête du Fait Maison

Les 25, 26 et 27 septembre 2009, de nombreux Français ont célébré la cuisine maison dans toute la France. Avec plus de 900 initiatives, Cuisines en Fête c'est “la” fête du fait maison. Chaque année, plus de 500 000 participants se retrouvent et mettent à l'honneur les valeurs de Cuisines en Fête : le plaisir, le partage, la transmission, la fête et la convivialité.

Cette année, Cuisines en Fête est allé encore plus loin pour donner à tous et à toutes l'envie de cuisiner soi-même. Une philosophie toute simple « 10 bonnes raisons de dire oui à la cuisine Maison » à découvrir sur www.cuisinesenfete.com

Cuisines en Fête vous donne rendez-vous l'an prochain, pour une nouvelle édition, encore plus gourmande !

Day-ebook.com

Quelques idées pour prolonger le plaisir du fait maison avec :

antargaz

Réussissez tous vos plats avec le barbecue Montréal d'Antargaz : un support en bois exotique, 4 brûleurs, un couvercle en acier et un récupérateur de graisse, pour une barbecue party réussie !

Les œufs Lustucru

Accompagner tous vos instants gourmands avec les Œufs Lustucru Gros Coques : **des œufs savoureux et généreux**, indispensables à la préparation de nombreuses recettes salées ou sucrées, simples ou plus élaborées !

francine

Préparez de savoureuses recettes de pain en machine à pain ou à la main avec la nouvelle gamme Bio de Francine avec ses 3 sachets dose (**pain bio, brioche bio et pain bio aux céréales complètes**).

PYREX
Cuisinez malin !

Facilitez-vous la cuisine avec la gamme de plats et moules antiadhésifs, Pyrex : leur revêtement antiadhésif intérieur et extérieur facilite leur nettoyage et rend le démoulage des préparations très facile !

KOURO

Un dîner délicieux pour 2 personnes à choisir parmi une sélection d'établissements réputés en France.

Le Coffret Kouro Découverte un univers de plaisirs raffinés.
(Prix de vente : 149 €)

Le Coffret Kouro Papilles éveille votre palais.
(Prix de vente : 99 €)

Le Haut de gamme du coffret cadeaux

Thomas Marko & Associés - 09-09 - Crédits photos : DR

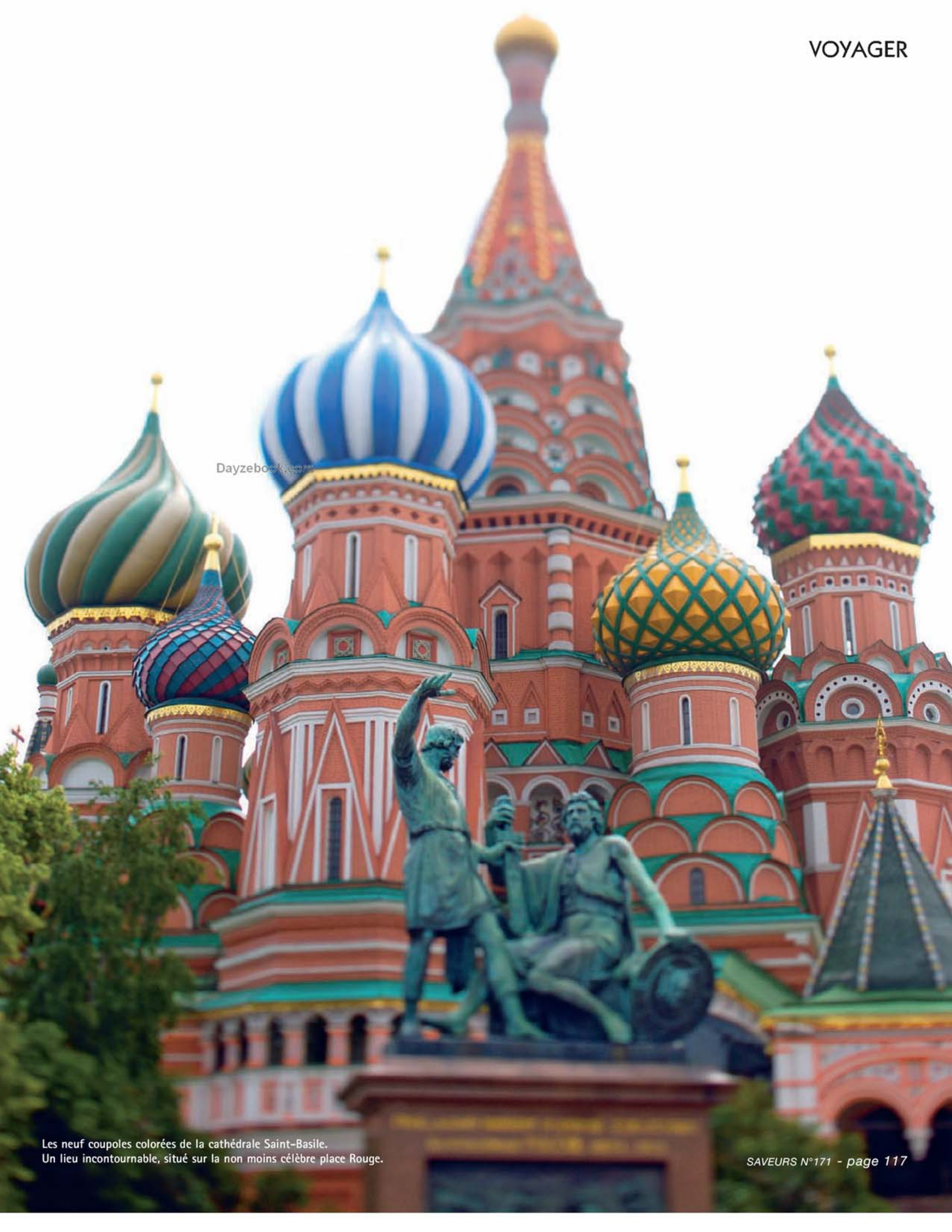
www.cuisinesenfete.com

Moscou
LA NOUVELLE ÈRE

Un vent de modernité a soufflé sur la capitale russe, où cohabitent désormais folklore soviétique et clichés capitalistes. *Texte Jean-Louis André. Photos Jean-François Mallet.*

Dayzebook.com

La fameuse étoile rouge brille toujours dans le ciel moscovite, alors que dans les rues l'empreinte du communisme s'efface.



Dayzebook.com

Les neuf coupoles colorées de la cathédrale Saint-Basile.
Un lieu incontournable, situé sur la non moins célèbre place Rouge.

Donc, c'est vrai! L'ancienne capitale de l'empire soviétique ressemble à Ibiza. Autour du Métropole, le plus chic des hôtels d'antan, les cafés high-tech clignotent par dizaines, les Hummers sont rallongés en limousines, les restaurants logent dans les palais du peuple. Talons aiguilles sur les pavés de la place Rouge, sushis bars et lunettes Dior aux terrasses. L'hôtel Rossia, grand paquebot de béton, qui flanquait jadis le Kremlin, est par terre et les touristes jouent sans complexe les apparatchiks au restaurant Glavpivtorg, reconstitution d'une cantine d'antan. *Piroshki* (petits pains farcis à la viande), salade de chou, vodka, drapeau rouge et orchestre rétro, spécialisé dans les années Brejnev. Le tout à trois pas de la Lubianka, l'immeuble où officiait jadis le KGB. Le FSB a pris depuis le relais, mais personne ne semble s'en soucier, puisqu'on peut désormais rire de tout, et surtout du passé.

Dayzebook.com

À côté du Hyatt, où descend Madonna, le Most accueille Houellebecq et Begbeider en DJ guest stars et des centaines de filles belles comme des mannequins. Près du métro Tverskaia, un McDo ultra-design fait face au café Pouchkine, vrai-faux lieu de mémoire de la ville. En fait, il n'y avait pas de café Pouchkine à Moscou du temps des Soviets, mais la chanson de Gilbert Bécaud (« Devant moi marchait Nathalie [...] Après le tombeau de Lénine, on irait au café Pouchkine... ») a fait le tour du monde. Il a suffi à un milliardaire local de fabriquer ce lieu de légende pour toucher le jackpot.

N'étaient trois joueuses de harpe, on se croirait un samedi soir à la Closerie des Lilas. La foule se presse au comptoir de bois déjà patiné, tandis que le chef, russe, envoie des mini-esturgeons farcis et des cages en sucre façon Lenôtre. Pour s'agrandir, dernièrement, la maison n'a pas lésiné. Dans une rotonde ruisselante d'ors et de stucs, petit Trianon rococo, un orchestre portant perruque joue du Mozart pour le bon plaisir des nouveaux tsars de la finance qui viennent ici flamber.

Des effluves de vie luxueuse

À trois heures du matin, les étoiles rouges encore accrochées à la pointe des tours du Kremlin ressemblent aux lampions d'une nuit de fête alcoolisée. Sur la pelouse du parc, devant l'enceinte crénelée, quelques couples s'embrassent. Le lendemain, il est question de retrouver de nouveaux amis au buffet d'une régate organisée à une dizaine de kilomètres. Il y aura, paraît-il, de beaux yachts amarrés sur ce lac très sélect, du bortsch et du Dom Pérignon. Ensuite, on ira voir la nouvelle exposition du ■■■

La folie des grandeurs avec des yachts prisonniers d'un lac.

CHOUX FARCIS

Traditionnel

Préparation : 45 mn. Cuissson : 1 h. Pour 4 personnes :

■ 8 très grandes feuilles de chou blanc ■ 250 g de chair à saucisse ■ 250 g de bœuf haché ■ 1 c. à soupe de cumin en grains ■ 1 botte d'aneth ■ 1 œuf ■ 2 c. à soupe d'huile de tournesol ■ Sel, poivre

■ Lavez et retirez la partie centrale des feuilles de chou, faites-les cuire 3 mn à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les, rafraîchissez-les et séchez-les.
■ Lavez et hachez l'aneth. Mélangez les 2 viandes hachées dans un saladier avec l'aneth, le cumin et les œufs entiers.
■ Salez, poivrez, puis répartissez la farce au centre des 8 feuilles de chou blanc. Rabattez pour former de grosses boules, puis placez-les dans un grand plat en terre.
■ Arrosez les choux farcis d'un filet d'huile, salez, poivrez et enfournez 1 h à 170°C. (Vous pouvez également les cuire à la vapeur, environ 45 mn).
■ Dégustez chaud avec des pommes de terre écrasées avec de l'aneth et du beurre, ou bien froid, en zakouski, avec des tranches de cornichons à la russe.

Notre conseil vin : un côtes-d'auvergne rouge.

1

2

3

1. Le Kremlin, reconnaissable à sa forteresse crénelée.
2 et 3. On achète beaucoup de choses dans la rue : du poulet rôti comme des fleurs ou des légumes.
4. Le métro moscovite, plus grand que ceux de New York et Londres réunis, est réputé pour ses grands lustres en cristal.

4

FICHE
PAGE 135
PIROSHKI
À LA VIANDE

CORNICHONS À LA RUSSE

Typique

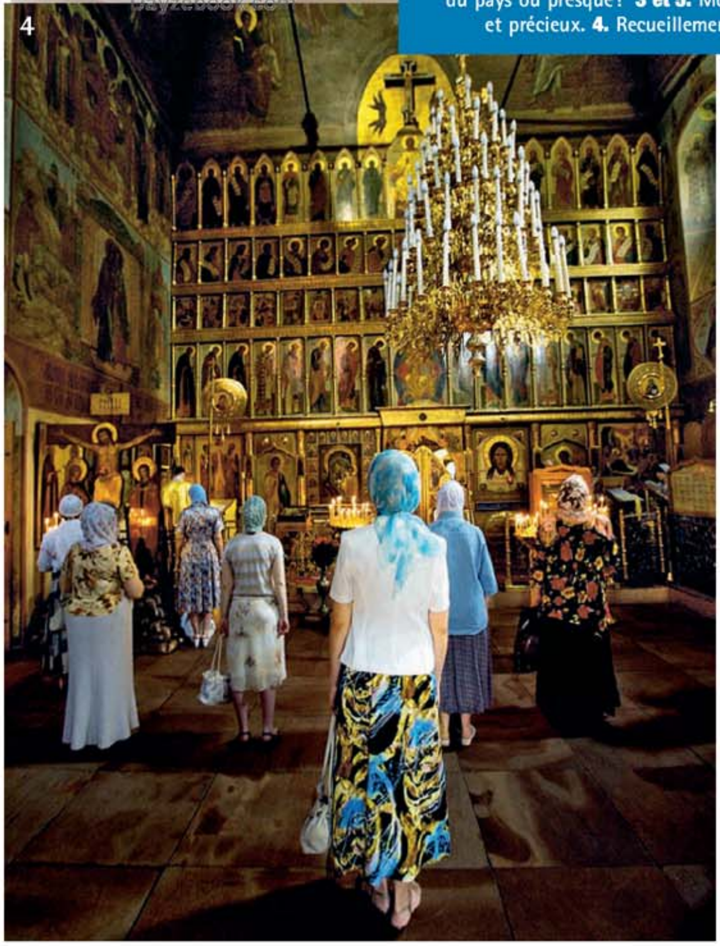
Préparation : 25 mn.
Pour 1 bocal d'1 l env. :

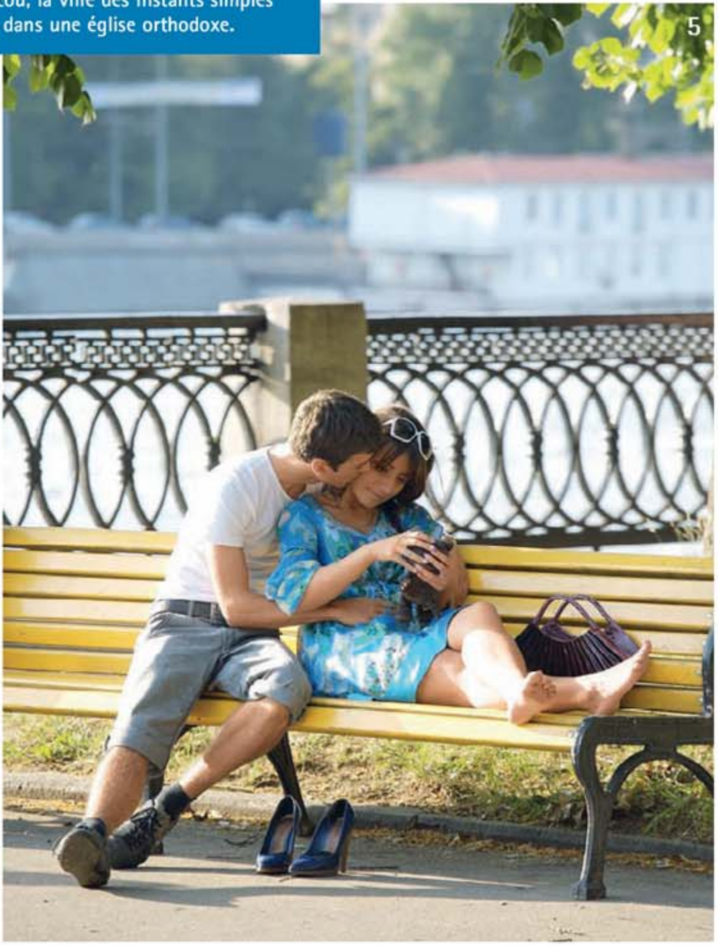
■ Env. 8/10 gros cornichons ■ 3 brins d'aneth ■ 2,5 c. à s. de vinaigre d'alcool ■ 70 g de gros sel gris ■ 10 grains de poivre

■ Frottez les cornichons avec du gros sel. Remplissez le bocal avec les cornichons, les grains de poivre et les branches d'aneth en tassant (bouchez éventuellement les trous avec des cornichons plus petits).

■ Portez à ébullition, une première fois, 1 litre d'eau avec 2,5 c. à soupe de vinaigre d'alcool et le gros sel, puis versez le liquide sur les cornichons. Attendez 1 mn et reversez l'eau dans la casserole pour la refaire bouillir.

■ Recommencez deux fois l'opération. La dernière fois, laissez l'eau à ras bord, fermez le bocal et laissez macérer 15 jours avant de déguster.





1. Véritables cartes postales, les églises orthodoxes égayent la ville par leurs couleurs et rondeurs rieuses. **2.** Le cornichon, l'emblème du pays ou presque ! **3 et 5.** Moscou, la ville des instants simples et précieux. **4.** Recueillement dans une église orthodoxe.

Dayzebook.com

■■■ Garage, un ancien dépôt de bus reconverti en centre d'art contemporain. Abramovitch, l'un des plus riches oligarques de Russie, vient de l'offrir à sa jeune épouse, avec l'ambition d'en faire le "Moma" moscovite.

Et après? Hormis ces effluves de parfums de luxe, Moscou a-t-il vraiment changé? On plonge dans le métro. L'escalator, interminable, s'enfonce dans les profondeurs de la terre. Une autre histoire, un autre siècle : marbre, fresques et lustres de cristal dans les couloirs ont été voulus par Staline. On s'est mis en quête d'un marché, un vrai. Pas une épicerie internationale comme celle qui vient d'ouvrir au sous-sol du Tsum, ancien magasin d'État reconverti en galerie marchande. Il y avait bien une halle, naguère, près du Cirque, mais trop tard : sur les palissades, un panneau promet, dans les mois prochains, un « *mall* » à l'américaine.

Dayzebook.com

La Russie régionale sur un plateau

Un marché, donc, à la charnière de la vieille ville et de la banlieue, avec ses kilomètres de fringues importées de Chine, ses paysannes qui vendent carottes, champignons et fraises des bois sur un modeste tabouret et son pavillon central où trônent les professionnels. Disons celui de la station de métro Aviamotornaya.

L'empire soviétique a explosé, mais ce sont toujours les Arméniens, les Ouzbekhs et les Géorgiens, citoyens des anciennes républiques "sœurs", qui tiennent les étals. Des montagnes de fruits secs, des pommes de terre de Krasnodar, des abricots d'Erevan, des feuilles de vigne, des aubergines frites et roulées comme à Tbilissi et des brassées d'aneth. Peu de poissons frais, conséquence d'une pêche industrialisée depuis l'époque soviétique, où l'on congèle les prises sur les bateaux. Disparus, en revanche, les pots de caviar qu'on rapportait naguère comme un trophée de tout voyage à Moscou. Comme les quotas de pêche ont quasiment mis fin au caviar russe, les prix flambent sur les marchés de contrebande. On fera comme les Russes, on se rabattra sur les gros œufs de saumon appelés *krasnaie ikra*, caviar rouge.

Pour que la table des *zakouski* (hors-d'œuvre) soit généreuse, il faut aussi des poissons séchés ou fumés. Le choix est embarrassant tant il y en a. Des petits, des gros, des dorés, des gris, des tenus par une ficelle, des secs comme une pierre… La vendeuse justifie cette diversité avec sagesse : à chacun ses préférences.

Les légumes marinés ont la délicate mission d'adoucir le feu de la vodka. Tomates rouges ou vertes, têtes d'ail entières teintées (ou non) au rouge de betterave, choux- ■■■

Le poisson séché : gros, petit, doré, sec… À chacun ses goûts.

KASHA AU FOIE DE VEAU

Excellent

Préparation : 25 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 4 personnes :

■ 250 g de kasha (sarrasin grillé, en vente dans les épiceries bio) ■ 2 tranches de foie de veau ■ 2 gros oignons ■ 100 g de beurre ■ Sel, poivre

■ Cuisez le kasha dans le double de son volume d'eau salée : démarrez la cuisson à l'eau froide, puis portez à ébullition et laissez cuire 10 mn. Laissez reposer hors du feu 5 mn et laissez refroidir au frais 1 h.
■ Épluchez et émincez les oignons. Saisissez-les avec la moitié du beurre fondu. Laissez dorer quelques minutes en remuant, puis ajoutez un peu d'eau et laissez cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau.
■ Ajoutez le reste du beurre avec les tranches de foie de veau découpées en petites lanières, salez, poivrez et faites cuire l'ensemble 15 mn, en remuant sans cesse.
■ Dégustez la fricassée bien chaude accompagnée de kasha froid ou bien l'ensemble mélangé puis réchauffé.

Notre conseil vin : un alsace pinot noir.

▪▪▪ fleurs et surtout cornichons… Les *salione*, presque bruns, sont copieusement salés en vue de la conservation, alors que les *malossol* (mot à mot "peu salés") gardent un beau vert tendre et un goût de printemps.

Ultime toast à la vodka

Igor et Olga font le plein. Ils font plus souvent leurs courses dans les magasins Auchan installés dans la périphérie que dans les marchés à l'ancienne, mais aujourd'hui, ils sont pressés. Demain, ils partent à leur datcha, à une centaine de kilomètres de Moscou. Lui est cadre supérieur dans une entreprise de transports, elle ne travaille plus. Autour de leur maison, agrandie et refaite à neuf, 650 cabanes, plus ou moins vaillantes, faites de rondins de bois empilés. Octroyées par une entreprise, à l'époque soviétique aux plus méritants de ses employés, dont faisait partie le père d'Igor. Depuis, l'économie de marché est arrivée et les terrains se revendent à prix d'or. La datcha, c'est fait pour inviter ses amis, manger et boire autour d'une grande table, dans le jardin. Au menu, un potage au chou, pommes de terre et carottes qui embaume l'aneth. Une amie a apporté une sorte de ratatouille qui sent le Sud. Les *xolodets* ressemblent à notre bœuf en gelée. Suivent des "côtelettes" de brochet. Des boulettes, en fait, panées et frites, qui constituent l'une des bases de la cuisine russe traditionnelle. Après un ultime toast à la vodka, on décide d'aller en promenade jusqu'à l'étang où les enfants se baignent. Au retour, les hommes ont repris les choses en main et allumé le barbecue. Le plat de brochettes est énorme. À l'idée de commencer un nouveau repas qui durera jusqu'à deux ou trois heures du matin, on se sent à la fois effrayé et rassuré. Oui, Moscou reste Moscou et les Moscovites n'ont pas perdu leur grain de folie. ❖

LA "FRENCH TOUCH" DE MOSCOU

Entre les sushis bars et les tavernes allemandes, les Français bénéficient d'une cote particulière. Deux jeunes chefs sont leurs porte-drapeaux : David Hemmerlé et Jérôme Rigaud. Le premier, qui n'a qu'une trentaine d'années, officie au Cristalroom. Entre les boutiques de Maseratti et de Gucci, il travaille pour un oligarque, propriétaire notamment du Tsum, qui veut faire de ce restaurant son plus beau fleuron. Carte blanche, donc, à ce chef alsacien, qui cuisine avec talent l'agneau du Limousin, la crème d'artichaut à la feta et les homards importés de Bretagne.

Dayzebook.com

Jérôme Rigaud, lui, est moins connu du grand public… mais davantage du pouvoir. Ce Perpignanais a réussi en effet, il y a un an, le tour de force d'entrer au Kremlin. Il est désormais le cuisinier officiel de Poutine et Medvedev. Un poste sous haute surveillance, qui nous renvoie aux grandes heures de la Russie, quand les cuisiniers français régalaient les tsars de Saint-Pétersbourg…

Des repas à n'en plus finir dans la datcha de l'ouvrier méritant.

SALADE KABASKI

Végétarien

Préparation : 20 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 4 personnes :

▪ 4 courgettes ▪ 4 tomates ▪ 2 poivrons rouges ▪ 1 botte de coriandre fraîche ▪ 5 cl d'huile d'olive ▪ Sel, poivre

▪ Équeutez, lavez et taillez les courgettes en morceaux. Épépinez, lavez et taillez les poivrons en lanières, épépinez et découpez les tomates en morceaux. Lavez et concassez grossièrement la coriandre fraîche.

▪ Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte, puis saisissez-y tous les ingrédients sans la coriandre. Laissez fondre, sans coloration, à feu doux, 45 mn, en remuant souvent, puis lorsque les légumes sont moelleux et cuits, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

▪ Stoppez le feu, ajoutez la coriandre fraîche hachée, mélangez et laissez refroidir 2 h au réfrigérateur avant de déguster en salade comme une entrée.

Notre conseil vin : un marsannay rouge.

Dayzebook.com

1. Les oligarques moscovites aiment montrer leurs limousines. **2.** Le Cristalroom, l'eldorado de ceux qui ont réussi ! **3.** À côté des scintillements du succès, la vodka reste une valeur sûre. **4.** Réminiscence d'une autre époque sur cette tablette de chocolat. **5 et 7.** La vie citadine connaît différents rythmes. **6.** Le saviez-vous ? Le hot-dog américain trouve ses origines en Russie !

FICHE
PAGE 135

CÔTELETTES DE BROCHET

LES HÔTELS

Hyatt Ararat Park Hotel
Neglinnaya 4. Tél. : +7 (495) 783.12.34.
Le plus bel hôtel de Moscou, à moins de cinq minutes à pied de la place Rouge. De l'extérieur, on dirait une banque du XIXe siècle. À l'intérieur, luxe et design. Grand atrium, qu'un ascenseur vitré permet de contempler sous tous les angles. Restaurant arménien et café sur le toit-terrasse, avec vue sur l'enceinte du Kremlin. À partir de 580 € la double.

Hôtel Novotel
Novoslobdoskaya 23. Tél. : +7 (495) 780.40.00.
Dans un quartier animé la journée, à deux stations de métro de l'hyper-centre, un hôtel très fréquenté par les Français, qui apprécient le confort classique du groupe Accor. Chambres spacieuses pour des prix relativement modérés. À partir de 130 €.

Bega Hotel
11 Begovaya Alleya. +7 (495) 945.52.13.
Près de l'hippodrome, à dix minutes de marche de la station de métro Belorusskya qui marque la limite du centre ancien. Un bon rapport qualité-prix. À partir de 80 €.

Dayzebook.com

PRATIQUE

Formalités
■ L'obtention d'un visa pour la Russie peut rebuter le touriste individuel. Elle n'est en réalité pas si compliquée. Il faut :
– un formulaire que l'on obtient auprès des services consulaires de Russie ;
– un certificat d'assurance de rapatriement (celle de la carte Visa Gold peut convenir, mais il faut alors demander une attestation par Internet) ;
– un "voucher" ou une invitation. C'est la plus grosse difficulté, puisqu'en principe l'hôtel qui la délivre doit être "full paid". Sachez cependant que l'on peut acheter (environ 40 €) cette pièce auprès d'un organisme spécialisé dans l'obtention de visas.

Lorsque vous rapportez toutes ces pièces à l'ambassade de Russie à Paris (40-50, bd Lannes 75016 Paris. Tél. : 01.45.04.05.01), la file d'attente peut être décourageante (3 à 4 h). Là encore, moyennant finance, des organismes de voyage se proposent de prendre en charge vos démarches.

Formalités
■ Moscou est à 3 h 20 de vol de Paris, desservie directement par Aeroflot et Air France. D'autres compagnies (Swiss, Lot…) proposent des vols moins chers, mais avec escale. À partir de 300 € pour des vols de 5 h 30.

ZOOM

■ ***Magasin Tchaï Kofe "na Miasnitskaia"***
Miasnitskaia Ulitsa, 19.
Tél. : +7 (495) 625.46.56.
Le décor chinois, sur la façade de l'immeuble, date de 1890. À l'intérieur, les vendeurs s'activent comme dans une ruche. On vend du café torréfié sur place, des bonbons et du thé venu du monde entier… et même de Russie.

Épicerie Elisseievski
14, Tverskaia Ulitsa.
Fondée sous les tsars, cette maison a traversé sans dommage l'époque soviétique. Le décor, grandiose, n'a pas été touché. On disait sous Brejnev qu'elle avait deux entrées : l'une, pour tout le monde, qui permettait de découvrir un grand magasin vide, et une autre, dérobée, qui débouchait sur le paradis de la consommation. Aujourd'hui, on y trouve le meilleur de la cuisine russe. C'est l'occasion de repérer quelques produits "made in Moscou". La bière Moskva, par exemple, est fabriquée à la périphérie de la ville, tout comme la vodka Moskovskaia. Ne pas manquer les tablettes de chocolat Krasnaie Oktobre à l'emballage délicieusement kitsch.

LES TABLES

✔ Restaurant Bolchoi
Ulitsa Petrovka 3/6, CTP2. Tél. : +7 (495) 789.86.52.
Près du métro Teatralnaya.
Dans l'un des quartiers très animés le soir, la dernière création d'un milliardaire qui possède déjà plusieurs dizaines d'établissements. Le chef est français, mais a choisi de travailler des recettes russes. Env. 25 €.

Chater Café
Terrasse Nostalgie, Tchestoprudni Bulvar 12 A. Tél. : +7 (495) 916.90.90. Près du métro Tchesnie Prudi.
Au beau milieu d'un bassin ombragé, en plein centre de Moscou, se dresse une sorte de guinguette. C'est là. Pour s'y rendre, les Russes adorent emprunter une "authentique" gondole vénitienne. Brochettes *(chashliks)* et cuisine traditionnelle. Environ 20 €.

Restaurant Glavpivtorg
Lubianka bulvar 5. Tél. : +7 (495) 628.25.91.
Juste derrière la Lubianka.
Dans les anciens bureaux d'une usine, en plein centre. Fresques et mobilier des années 50 sont une reconstitution du plus pur style soviétique. Le soir, un orchestre joue des chansons populaires. Excellente cuisine traditionnelle : *bortsch, pirogi et pilmini.* Environ 20 €.

Restaurant Cristalroom
19/21 Nikolaskaya Ulitsa. Tél. : +7 (495) 933.33.89.
À côté de la Lubianka.
À découvrir, d'abord, pour le décor : une ancienne pharmacie de l'époque des tsars, désormais classée monument historique et scintillante de cristal de Baccarat. Ensuite, pour la cuisine de David Hemmerlé : la tarte flambée aux girolles et magrets, les saint-jacques panées au parmesan, la crème d'artichaut à la feta sont parfaitement exécutées. On croise là les oligarques éclairés et les amateurs du monde entier. Env. 150 €, menu à 25 € le midi.

Café Pouchkine
26A Tverskoy bulvar. Tél. : +7 (495) 229.56.90.
À l'angle des avenues Tversakaya et Pouchkine.
Un vrai-faux café bohème, créé à la fin des années 90, pour coller à la légende chantée par Gilbert Bécaud. Comptoir au rez-de-chaussée, ambiance plus feutrée à l'étage décoré comme une bibliothèque. Cuisine russe soignée. À côté, une pâtisserie française. Pour les plus fortunés, une salle, décorée de "chinoiseries" façon XVIIIe. À partir de 20 €.

Sibirski Express Café
Ulitsa Sutchevskaia. Tél. : +7 (495) 232.94.82.
Non loin de la station Novolobodskaya.
Pilmini, vareniki et autres variations sur les raviolis russes sont ici faits maison. On choisit parmi une vingtaine de farces. Environ 10 €.

Tchaïxona n. 1 Lounge café
Parc Gorki. À 500 m de l'entrée principale du parc.
Tél. : +7 (495)790.00.32.
Une petite chaîne, qui a ouvert une dizaine de restaurants à Moscou. Cuisine et décor ouzbek. Brochettes et *plof* sont servis dans des plateaux en cuivre. Le week end, un DJ assure l'ambiance, jeune et branché, la Moscova à portée de regard. Env. 15 €.

Le Cristalroom, une ode au monde de Baccarat et à la cuisine française.

Ambiance pseudo-historique réussie au Café Pouchkine.

POUR VOTRE CUISINE DE TOUS LES JOURS

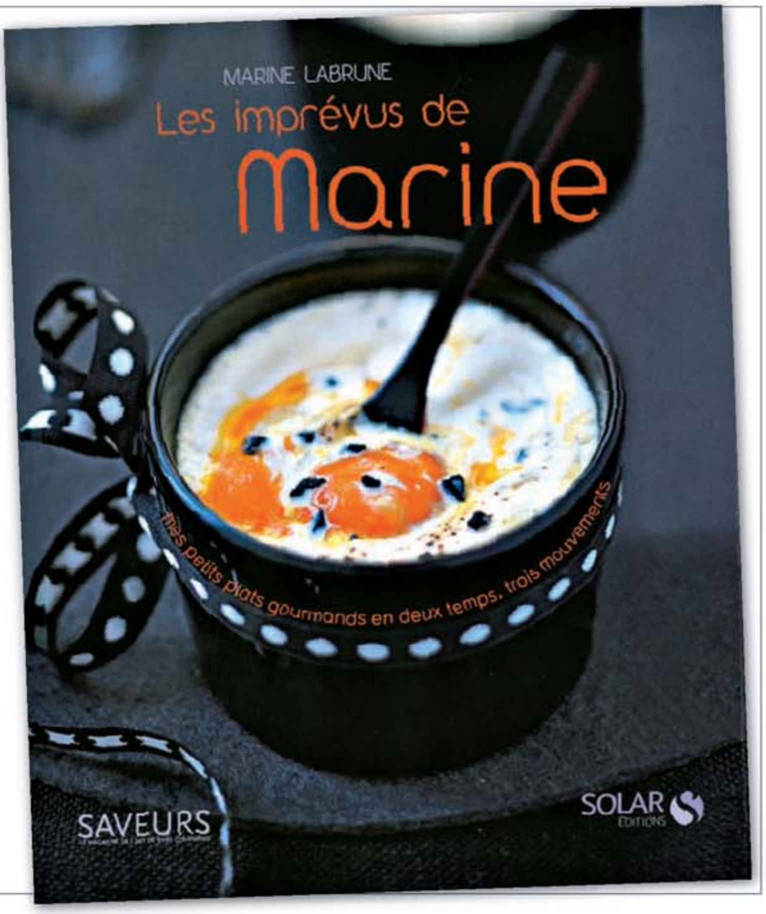
LES IMPRÉVUS de Marine

46 RECETTES simples et gourmandes

Les Imprévus de Marine,
de Marine Labrune. 46 recettes. 104 pages.
Une coédition Solar/Saveurs.14,90 €.

Dayzebook.com

EN VENTE
CHEZ VOTRE LIBRAIRE



ABONNEZ-VOUS À SAVEURS

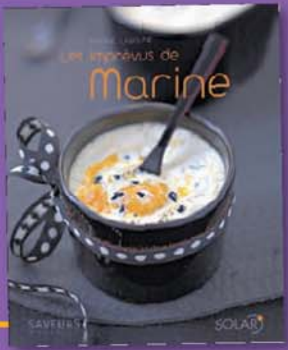
et profitez de notre Offre spéciale 18 mois

4€70 SEULEMENT PAR NUMÉRO au lieu de ~~6€26~~
soit près de **25%** d'économie !
(cadeau inclus)

- **10 numéros** de SAVEURS
- **+ 1 hors-série**
- **+ VOTRE CADEAU**

Les imprévus de Marine

Les meilleures recettes de la rubrique fétiche du magazine *Saveurs* sont enfin réunies dans un livre ! 46 recettes gourmandes, simples et ludiques pour varier les plaisirs au quotidien.
Une coédition Solar/Saveurs, 104 pages. Prix public : 14,90 €.



N'hésitez plus, remplissez vite le bulletin ci-dessous...

www.saveurs-magazine.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

À renvoyer, accompagné de votre règlement, RIB/RIP ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à :
ABO PRESS EHBM - 19, rue de l'Industrie - BP 90053 - 67402 Illkirch Cedex

SAV171

☐ **OUI,** je souhaite profiter de votre **FORMULE TRANQUILLITÉ :** 4,70€ par numéro pour un minimum de 18 mois (avec cadeau inclus). J'autorise l'établissement teneur de mon compte à effectuer sur ce dernier les prélèvements ordonnés par "SAVEURS/EHBM" pour mon abonnement. Je pourrai en faire suspendre l'exécution, après 18 mois, par simple demande à l'établissement teneur de mon compte et par simple lettre adressée à "Saveurs".

▸ J'indique mon établissement teneur du compte à débiter

Établissement : ....
Adresse : ....
....
Code Postal : |_|_|_|_|_|
Ville : ....

▸ J'indique le compte à débiter *(coordonnées de votre RIB ou RIP)*

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
Banque — Guichet — N° de compte — Clé

▸ N'oubliez pas de joindre impérativement votre RIB ou RIP

▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

Numéro national d'émetteur : 509 223
Organisme créancier :
"Saveurs"/EHBM
CIC BANQUE CIAL
14 rue de la Nuée Bleue - 67979 Strasbourg Cedex 9

Offre valable jusqu'au 31-12-2009, réservée à la France Métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. En application de l'article 27 de la loi du 06/01/1978, les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre abonnement et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de modification des données qui vous concernent. Sauf refus de votre part au service abonnements, ces informations pourront être utilisées par des tiers. Délai de réception du cadeau : environ 6 semaines. En cas de rupture de stock, nous nous réservons le droit de vous envoyer un cadeau différent.

▸ J'indique mes coordonnées

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.
Nom : ....
Prénom : ....
Adresse : ....
....
Code Postal : |_|_|_|_|_|
Ville : ....
Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|
E-mail : .... @ ....

☐ **OU,** je préfère utiliser un mode de paiement classique pour profiter de votre offre d'abonnement à "Saveurs" (18 mois - 10 n^{os} + 1 hors-série) au prix de **51,70**€ (avec cadeau inclus).

▸ J'indique mon mode de règlement

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "SAV/EHBM"
☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
Date d'expiration : |_|_|_|_|_|_|_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte
|_|_|_|

▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

LE TOASTER BISTRO PAR BODUM

Optez pour le Toaster BISTRO, pour un réveil déterminé, actif et pratique ! Le grille-pain BISTRO par BODUM s'habille de silicone pour une version pop, du jaune au violet en passant par le chocolat, et pour sa version classique d'Inox brillant ou satiné.

Prix de vente conseillé : entre 89,90 € et 99,90 € pour la version tout Inox. Modèle disponible dans 7 couleurs.

COFFRET PRESTIGE : CHAMPAGNE DEMOISELLE LA PARISIENNE BRUT ROSÉ, UNE CUVÉE RÉSOLUMENT FÉMININE

La Parisienne Brut Rosé s'accompagne d'une parure de 6 serviettes en lin, brodées aux couleurs de la Parisienne Rosé, le tout dans un coffret d'exception ! La Maison D. Porthault a réalisé une série unique de 6 serviettes pour habiller les tables aux couleurs de la Parisienne. Élaborée avec un assemblage inédit de 80 % de chardonnay, cette cuvée prestige enchante les palais les plus fins à travers le monde.

Informations : 220 € le coffret. Disponible chez les cavistes et au départ du domaine. www.champagne-demoiselle.fr. N° consommateurs : 03.26.61.62.63.

WÜSTHOF, BLOC MAGNÉTIQUE AU DESIGN REMARQUABLE, À LA FONCTION IMPECCABLE…

L'attraction magnétique opère avec ce nouveau bloc signé WÜSTHOF. Doté d'aimants invisibles, on peut y fixer jusqu'à 12 couteaux de cuisine. Un outil de cuisine pratique car on distingue la lame des couteaux. Ainsi on peut sélectionner le couteau dont on a besoin avant de le prendre en main (les couteaux sont vendus séparément).

Prix de vente conseillé : 149,90€. www.wusthof.com.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photos DR.

TENDANCE COCKTAIL
By Joseph

Texte Florence Falkehed. Photo Marie-José Jarry.

EAU-DE-VIE & LIQUEUR

Le plus grand verger de Bourgogne se situe peut-être à Nuits-Saint-Georges, chez le liquoriste Joseph Cartron. Depuis 1882, poires, framboises, cassis, mirabelles… et bien d'autres fruits vivent ici une seconde vie sous forme de crèmes de fruits, liqueurs… D'autres, après distillation en alambic et une maturation artisanale et traditionnelle, deviendront de superbes eaux-de-vie. La qualité du fruit, le travail minutieux des papilles des dégustateurs permettent une constance dans la qualité de l'alcool. Désuète la petite poire de fin de repas ? Pas forcément car elle se laisse séduire par des aventures hautement aromatiques.

Dayzebook.com

Ultra-parfumé

Préparation : 5 mn.

■ 4 cl d'eau-de-vie de poire williams Joseph Cartron 43 % ■ 2 cl de crème de pêche de vigne de Bourgogne Joseph Cartron 18 % ■ 4 grains de raisin blanc ■ 1/2 jus de citron ■ 2 c. à café de sucre vanillé de Madagascar

■ Pilez les raisins. Déposez-les dans un shaker. Ajoutez le sucre vanillé. Versez l'eau-de-vie. Ajoutez la crème de pêche. Versez le 1/2 jus de citron.
■ Shakez l'ensemble. Versez dans un grand verre.
■ Complétez avec de la glace pilée.
■ Servez aussitôt en décorant avec une gousse de vanille fraîche et une brochette de raisin blanc.

Merci à Joseph Akhavan, chef barman du Mama Shelter, 109, rue de Bagnolet, 75020 Paris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Photo David Japy. Stylisme Delphine Brunet.

Bimestriel
Saveurs n°171 – novembre 2009
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Fabrizio d'Angelo

SERVICE ABONNEMENTS
Pour toute question concernant votre abonnement, pour vous abonner ou commander d'anciens numéros :
Tél. : 03.88.66.86.11. Fax : 03.88.66.86.42.
Mail : abos.burda@abopress.fr
Courrier : Abo Press, 19, rue de l'Industrie, 67402 Illkirch cedex

Dayzebook.com

POUR COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS/POUR S'ABONNER EN LIGNE
Site : www.saveurs-magazine.fr

INFORMATIONS LECTEURS
Tél. : 01.53.63.10.15/25 (9 h 30-12 h)
Fax : 01.53.63.82.38. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Pour envoyer un mail, tapez prenom.nom@editions-burda.fr
Mail de la rédaction : saveurs@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez le **01.53.63.10** suivi des 2 derniers chiffres.
RÉDACTRICE EN CHEF : **Sylvie Gendron (28)**
RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE : **Florence Falkehed (15)**
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : **Marine Labrune (25)**
DIRECTEUR ARTISTIQUE : **Sylvain Gluais (56)**
CONSEIL VINS : **Claudine Abitbol**

RÉGIE PUBLICITAIRE
MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01.44.88.97.70. Fax : 01.44.88.97.79.
Pour joindre votre correspondant, composez le **01.44.88.** suivi des 4 derniers chiffres.
Pour envoyer un mail, tapez **pnom@mediaobs.com**
DIRECTRICE GÉNÉRALE : **Corinne Rougé (93.70)**
assistée de Julia Cabrera (93.70)
DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ : **Sandrine Kirchthaler (89.22)**
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : **Alexandra Horsin (89.12)**
ASSISTANTE COMMERCIALE : **Salima Maou (97.53)**
ADMINISTRATION DES VENTES : **Élodie Tannou (89.10)**
STUDIO/MAQUETTE/TECHNIQUE : **Cédric Aubry (89.05)**

ADMINISTRATION
GRAVURE : **RTK (Allemagne)**
IMPRESSION : **Druckhaus Kaufmann, Raiffeisenstrasse 29, 77933 Lahr, Allemagne. Tél. : (+49).7821.945.134.**
VENTE AU NUMÉRO : **NMPP**
DIRECTEUR DE LA DIFFUSION : **Jean-Marie Archereau**
CHEF DES VENTES : **Patricia Pugliano. Tél. : 03.88.19.25.26.**
FABRICATION : **Vision Prod. Éric Peyre. Tél. : 01.55.48.01.70.**

Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. Au capital de 2 578 243 €. N° Siret : 484 026 067 000 13. RCS : Paris B 484 026 06 7. N° de gestion : 2005 B 16363
Principaux actionnaires : Verlag Aenne Burda et Éditions DIPA Burda S.A.S.
Parution : 8 numéros par an.
La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans *Saveurs* est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués.
APE 221 E. ISSN 0998-4623. *Printed in Germany*
Commission paritaire : 06 06 K 71502.
Dépôt légal : octobre 2009. Distribution : NMPP.

CARNET D'ADRESSES numéro 171

•Agapè. 91, av. J.-B.-Clément, 92100 Boulogne. Tél. : 01.47.12.04.88. www.agapedeco.com

•AM-PM. www.laredoute.fr

•Beurre Bordier. La Maison du Beurre, 9, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. Tél. : 02.99.40.88.79. Les Pailles Gourmandes, 26, rue des Martyrs, 75009 Paris. Tél. : 01.45.26.42.82. Rens. : www.lebeurrebordier.com

•Bodum. www.bodum.com

•Bouillons Passédat. www.passedat.fr

•BHV. 55, rue de la Verrerie, 75004 Paris. Tél. : 01.42.74.90.00. www.bhv.fr

•Braun. www.braun.com

•Christiane Perrochon. www.christianeperrochon.com

•Coming B. www.comingb.fr

•Fly. Tél. : 03.89.62.35.07. www.fly.fr

•Fous de dînettes. www.fousdedinettes.fr

•Green Republic. www.greenrepublic.fr

•Habitat. www.habitat.fr

•Hédiard. Rens. : 01.46.52.22.22. www.hediard.fr

•Home-Autour du Monde. 8, rue des Francs-Bourgeois, 75003 Paris. Tél. : 01.42.77.06.08. www.bensimon.com

•Joseph Joseph. Tél. : 05.56.42.11.93.

•Krups. Tél. : 0.810.61.10.61.

•La Cocotte. 5, rue Paul-Bert, 75011 Paris. Tél. : 09.54.73.17.77. www.lacocotte.net

•La Cuillère suisse. www.lacuilleresuisse.ch

•Le Bon Marché Rive Gauche. 5, rue de Babylone 75007 Paris. Tél. : 01.42.22.05.63.

•Le Jacquard Français. 12, rue Chevalier-de-St-Georges, 75001 Paris. Tél. : 01.42.97.40.49. Autres points de vente : 01.41.38.00.88. www.le-jacquard-francais.fr

•Lin & Cie. www.linetcie.com

•Manta Design. Tél. : 01.48.12.67.37. www.mantadesign.eu

•Merci. 111, bd Beaumarchais, 75003 Paris. Tél. : 01.42.77.78.93.

•Mora. 13, rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. : 01.45.08.19.24. www.mora.fr

•Muji. 47, rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris. Tél: 01.49.96.41.41. www.muji.fr

•Patricia Vieljeux. 21, rue Godefroy-Cavaignac, 75011 Paris. Tél. : 01.46.59.04.10.

•Pied de poule. www.pieddepoule.com

•Ressource. 2, avenue du Maine, 75015 Paris. Tél. : 01.42.22.58.80. www.ressource-peintures.com

•Robin du Lac. Tél. : 00.35.22.36.41.11. www.robindulac.com

•Simeo. www.simeo.tm.fr

•Sushi shop. www.sushishop.fr

•Téfal. Tél. : 0.810.774.774. www.tefal.fr

•Virages. Tél. : 01.55.28.95.00. www.virages.fr

NE MANQUEZ PAS NOTRE PROCHAIN NUMÉRO
En kiosque le 4 décembre

Au sommaire :

- Et si vous partiez en balade à traîneau dans le Haut-Doubs ?
- Le ketchup, il sait encore nous étonner
- Shichimi, savez-vous prononcer le nom de cette épice ?
- À la rencontre des cueilleurs de thé vert

NOS 72 RECETTES *pour varier les plaisirs*

ENTRÉES

Brioche de homard, fraîcheur de foie gras et granny-smith (fiche) ... p. 137
Flamiche à la bière et aux lardons ... p. 90
Mini-tourtes de potiron aux lardons ... p. 60
Saint-Jacques poêlées, beurre d'agrumes au savagnin ... p. 79
Piroshki à la viande (fiche) ... p. 135
Salade de chou rouge et pomme verte aux graines de courge ... p. 59
Salade de pommes de terre, oignons, dattes, cumin et cacahuètes grillées ... p. 32
Salade kabaski ... p. 122
Soupe phô ... p. 95
Tarte au fromage de chèvre et aux oignons ... p. 66
Velouté de céleri aux noix (fiche) ... p. 137

VIANDES

Brochettes d'agneau marinées à la coriandre ... p. 99
Carbonade à la flamande ... p. 85
Choux farcis ... p. 118
Côtes de porc aux choux de Bruxelles ... p. 87
Filet mignon à la rhubarbe ... p. 88
Kasha au foie de veau ... p. 121
Mini-hamburgers aux aromates ... p. 97
Pastrami au bœuf façon Schwartz's ... p. 97
Pilons de poulet grillés au quatre-épices, purée de panais et pomme de terre ... p. 55
Pintade au curry (fiche) ... p. 131
Pintade aux épices en deux cuissons et confiture d'oignon ... p. 46
Pintade rôtie au romarin (fiche) ... p. 131
Poitrine de pintade en croûte de sel, jus de volaille au vin jaune ... p. 79
Poule aux petits légumes en bouillon ... p. 60
Poulet frit, sauce barbecue ... p. 97
Purée de lentilles à l'andouillette croustillante ... p. 37
Ragoût de mouton aux 12 épices ... p. 99
Ragoût de veau aux pommes de terre, citron et olives ... p. 33
Suprêmes de pintade confits au miel et chips de betterave ... p. 47
Tajine d'agneau ... p. 56
Tajine de côtelettes de mouton ... p. 99
Tajine de joues de porc au quatre-épices et aux figues ... p. 55
Tajine de keftas au coing ... p. 39
Wok de pintade aux girolles et patates douces ... p. 48

POISSONS

Bouillon de vermicelle à la pâte de poisson ... p. 95
Côtelettes de brochet (fiche) ... p. 135
Hareng au jaune d'œuf ... p. 109
Pavé de lieu poêlé aux épices et légumes rôtis ... p. 61
Salade de cabillaud fumé aux asperges ... p. 109
Salade de lentilles et haddock à la moutarde ... p. 36
Tartare de saumon aux lentilles citronnées ... p. 37

LÉGUMES

Gratin dauphinois au jambon de pays ... p. 29
Gratin de potimarron au blé ... p. 66
Paillassons de pomme de terre à l'andouille (fiche) ... p. 133
Pommes de terre aux herbes (fiche) ... p. 133
Purée de pomme de terre ... p. 34
Vraies frites ... p. 84

Dayzebook.com

PÂTES ET RIZ

Byriani de légumes ... p. 95
Gnocchi (fiche) ... p. 133
Pâtes aux girolles, lardons et noisettes ... p. 40

DESSERTS

Cake anglais aux fruits confits ... p. 51
Cake aux dattes, gingembre confit et miel (fiche) ... p. 137
Cake tigré chocolat-noisettes ... p. 53
Carrot cake ... p. 80
Compote de bananes et noix caramélisées ... p. 105
Couronne aux dattes et fruits confits ... p. 62
Gâteau aux poires et aux noix (fiche) ... p. 131
Moelleux au potimarron ... p. 42
Panna cotta au sarrasin, sauce à la cerise ... p. 73
Petits cakes au thé vert et au sésame noir ... p. 52
Pommes rôties à la crème de Carambar ... p. 63
Riz au lait à la gelée de coing ... p. 39
Soufflé au macvin ... p. 77
Tarte à la cassonade et à la bière (fiche) ... p. 135

AUTRES

Brochettes poulet-mimolette-abricot ... p. 67
Chips maison (fiche) ... p. 133
Cocktail By Joseph ... p. 128
Cornichons à la russe ... p. 120
Croque-madame au bleu ... p. 65
Petits pains aux figues et aux noix ... p. 105
Sablés à la mimolette ... p. 24

VIANDES

SAVEURS

PINTADE RÔTIE AU ROMARIN

VIANDES

SAVEURS

PINTADE AU CURRY

Dayzebook.com

DESSERTS

SAVEURS

GÂTEAU AUX POIRES ET AUX NOIX

Le magazine SAVEURS vous invite

salon SAVEURS DES PLAISIRS gourmands

LA GASTRONOMIE, LES CADEAUX GOURMANDS, L'ART DE LA CUISINE, LES VINS ET LES CHAMPAGNES, LE TOURISME GOURMAND,

Retrouvez-nous sur notre stand D2 Hall A

Du 4 au 7 décembre 2009
Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands,
Paris, Espace Champerret

SAVEURS N°171

PINTADE AU CURRY

PRÉPARATION : 25 MN. CUISSON : 1 H. POUR 4 PERSONNES :

■ 4 cuisses de pintade ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 oignon ■ 2 tomates ■ 1 c. à soupe de coriandre en grains ■ 2 c. à café de curry en poudre ■ 30 cl de crème liquide ■ 20 cl de lait de coco ■ 125 g de riz sauvage ■ Sel, poivre

■ Faites cuire le riz sauvage pendant 40 mn dans une casserole d'eau bouillante.

■ Émincez finement l'oignon. Lavez les tomates et coupez-les en dés.

■ Dans une sauteuse, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et faites dorer les cuisses de pintade sur toutes les faces.

■ Lorsque les cuisses sont bien dorées, retirez-les de la sauteuse. Ajoutez le reste d'huile et faites blondir les oignons.

■ Lorsque les oignons sont bien fondus, ajoutez la moitié des tomates en dés, puis la moitié du lait de coco et de la crème, la coriandre en grains, ainsi que le curry en poudre et laissez cuire à feu doux 5 mn.

■ Ajoutez le reste de crème et de lait de coco. Salez, poivrez, mélangez bien et remettez dans la sauteuse les cuisses de pintade. Poursuivez la cuisson 15 à 20 mn.

■ Égouttez le riz sauvage. Salez, poivrez et arrosez-le d'un filet d'huile d'olive.

■ Servez le tout bien chaud.

Notre conseil vin : un rully.

Dayzebook.com

Cuillère Patricia Vieljeux, peinture Ressource.

SAVEURS N°171

PINTADE RÔTIE AU ROMARIN

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 1 H 15. POUR 4 À 6 PERSONNES :

■ 1 pintade ■ 1 kg de petites pommes de terre nouvelles ■ 4 branches de romarin ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 20 g de beurre demi-sel ■ 5 gousses d'ail rose ■ Sel, poivre

■ Faites vider et attacher la pintade par votre boucher.

■ Préchauffez le four à 180°C. Enfoncez trois branches de romarin dans la pintade et placez-la dans un plat allant au four.

■ Lavez les pommes de terre et séchez-les.

■ Disposez les pommes de terre et l'ail autour de la pintade et arrosez avec l'huile d'olive.

■ Salez, poivrez. Parsemez avec les aiguilles de romarin restantes.

■ Détaillez le beurre en petits cubes et dispersez-les sur la pintade, ainsi que sur les pommes de terre.

■ Enfournez pour 1 h 15 environ. Au bout de 15 mn de cuisson, arrosez la pintade et remuez les pommes de terre. Renouvelez cette opération jusqu'à la fin de la cuisson afin que la pintade et les pommes de terre soient bien dorées.

Notre conseil vin : un saint-nicolas-de-bourgueil.

BON* POUR 2 INVITATIONS
au Salon SAVEURS des plaisirs gourmands

À COMPLÉTER ET À REMETTRE À L'ENTRÉE

NOM/Prénom

Adresse

Code postal Ville

E-mail

Tél. :

NOM/Prénom

Adresse

Code postal Ville

E-mail

Tél. :

Pour bénéficier de cette offre, il vous suffit de vous rendre muni de ce bon* aux caisses du salon SAVEURS des plaisirs gourmands, du 4 au 7 décembre 2009.

* Bon gratuit, ne peut être vendu. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre valable pour 1 ou 2 personnes se présentant simultanément aux caisses du salon pour retirer 1 ou 2 entrées gratuites.
Ces informations sont communiquées au service abonnements du Groupe Burda. En application de la loi du 6 janvier 1978 telle que modifiée par la loi du 6 août 2004, il est possible de s'opposer à ce que ces données soient utilisées à des fins de prospection. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès du Groupe Burda.

SAVEURS N°171

GÂTEAU AUX POIRES ET AUX NOIX

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 30 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 2 poires ■ 100 g de noix ■ 1 yaourt nature ■ 2 pots à yaourt de sucre + 2 c. à soupe ■ 3 pots de farine ■ 70 g de beurre + 1 noix de beurre pour le moule ■ 1 sachet de levure ■ 3 œufs

■ Préchauffez votre four à 180°C et beurrez votre moule.

■ Pelez les poires et coupez-les en quartiers. Mettez à fondre 20 g de beurre dans une poêle. Déposez les quartiers de poire, saupoudrez de sucre et laissez dorer en retournant les poires de temps à autre. Réservez sur une assiette.

■ Versez le yaourt dans un saladier et gardez le pot pour mesurer les autres ingrédients. Ajoutez les œufs et le sucre. Mélangez. Ajoutez la farine et la levure, puis mélangez à nouveau. Terminez par 50 g de beurre préalablement fondu.

■ Fouettez bien pour obtenir une pâte homogène. Versez les noix concassées grossièrement dans la pâte et mélangez à la spatule. Versez dans le moule.

■ Ajoutez les poires caramélisées sur le dessus. Enfournez et laissez cuire 30 mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Notre conseil vin : un arbois blanc.

Plat Coming B, nappe toile cirée AM-PM.

AUTRES

SAVEURS

CHIPS MAISON

Dayzebook.com

LÉGUMES

SAVEURS

POMMES DE TERRE AUX HERBES

PÂTES ET RIZ

SAVEURS

GNOCCHIS

AUTRES

SAVEURS

PAILLASSONS DE POMME DE TERRE À L'ANDOUILLE

POMMES DE TERRE AUX HERBES

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 40 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 12 pommes de terre (roseval ou charlotte) de taille moyenne ■ 4 feuilles de laurier frais ■ 4 feuilles de sauge fraîche ■ 4 brins de thym frais ■ 4 brins de romarin frais ■ 20 cl d'huile d'olive ■ Piment d'Espelette ■ Sel

■ Préchauffez le four à 180°C.

■ Pelez, puis lavez les pommes de terre. Lavez, puis séchez les herbes.

■ Fendez chaque pomme de terre sans toutefois la trancher totalement, puis introduisez dans chaque fente 1 feuille de sauge, 1 brin de romarin ou de thym.

■ Rangez ensuite les pommes de terre dans un plat allant au four. Arrosez-les généreusement d'huile d'olive.

■ Salez, parsemez de piment et posez une feuille de papier sulfurisé.

■ Enfournez les pommes de terre et cuisez-les à couvert 15 mn, puis achevez leur cuisson en ôtant la feuille de papier sulfurisé.

■ Servez les pommes de terre bien chaudes avec une viande grillée ou un poisson. Dégustez-les sans attendre, en ayant retiré toutes les herbes avant.

Dayzebook.com

CHIPS MAISON

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 6 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 800 g de pommes de terre (charlotte ou amandine) ■ 2 l d'huile pour friture ■ Sel

■ Pelez et lavez les pommes de terre. Avec une mandoline, détaillez-les en tranches très fines.

■ Couvrez-les d'eau, rincez-les, puis séchez-les délicatement dans un linge propre.

■ Faites chauffer l'huile dans une friteuse à 180°C.

■ Lorsqu'elle atteint cette température, plongez les lamelles de pomme de terre en 3 fois (pour ne pas faire trop chuter la température de l'huile).

■ Lorsqu'elles sont légèrement dorées, sortez les chips de l'huile et posez-les sur un plat couvert de papier absorbant.

■ Maintenez l'huile à température, puis plongez une seconde fois les chips précuites dans le bain de friture.

■ Laissez-les bien dorer puis sortez-les avec une écumoire et posez-les sur un plat couvert de papier absorbant.

■ Salez et parsemez éventuellement d'épices (noix de muscade, quatre-épices ou cumin) ou de piment.

Boite en carton Merci, torchon Le Bon Marché Rive Gauche.

PAILLASSONS DE POMMES DE TERRE À L'ANDOUILLE

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 4 X 10 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 800 g de pommes de terre à chair ferme (annabelle, amandine, charlotte) ■ 1 oignon ■ 2 brins de thym frais ■ 8 rondelles fines d'andouille de Guéménée ■ 80 g de beurre salé ■ 1 œuf battu ■ Sel et poivre du moulin ■ *Pour la salade* ■ 4 poignées d'un mélange de mesclun ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe d'huile de noisette ■ 1 c. à café de vinaigre de Xérès ■ Sel et poivre du moulin

■ Lavez, séchez, effeuillez le thym. Pelez et émincez l'oignon.

■ Pelez, lavez puis séchez les pommes de terre. Râpez-les avec une râpe à gros trous puis mélangez-les avec l'œuf battu, l'oignon émincé et le thym frais effeuillé.

■ Ôtez la peau des rondelles d'andouille.

■ Faites fondre 10 g de beurre dans une petite poêle antiadhésive.

■ Posez un peu de pommes de terre râpées dans la poêle en les tassant. Ajoutez 2 rondelles d'andouille, couvrez de pommes de terre, tassez à nouveau puis cuisez la galette de pomme de terre à feu modéré, 5 mn de chaque côté en la retournant à mi-cuisson et en ajoutant 10 g de beurre. Procédez ainsi pour les 4 paillassons.

■ Au moment de les servir, réchauffez-les au four préchauffé à 210°C pour qu'ils soient bien croustillants.

■ Préparez la vinaigrette avec tous les ingrédients et servez les paillassons très chauds et croustillants avec la salade assaisonnée.

Notre conseil vin : un sancerre rouge.

ASTUCE. Pour retourner les paillassons, aidez-vous d'une large spatule en silicone ou de 2 assiettes.

Assiette Christiane Perrochon

GNOCCHIS

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 45 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 1 kg de pommes de terre à chair farineuse (bintje) ■ 250 g de farine + 40 g ■ 1 œuf ■ Sel et noix de muscade

■ Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur ou dans une grande casserole d'eau à ébullition pendant 30-40 mn.

■ Épluchez-les lorsqu'elles sont encore chaudes et écrasez-les au presse-purée directement sur le plan de travail fariné. Laissez tiédir.

■ Farinez vos mains et disposez la purée en fontaine.

■ Mélangez-la progressivement avec 200 g de farine, l'œuf, le sel et 2 pointes de couteau de noix de muscade râpée.

■ Incorporez ensuite 50 g de farine pour obtenir un mélange souple et homogène.

■ Prélevez une grosse noix de pâte et formez entre vos mains, toujours farinées, un petit boudin d'environ 1,5 cm de diamètre.

■ Coupez ce petit boudin en tronçons de 2,5 cm de longueur avec un couteau fariné pour ne pas qu'il adhère à la pâte.

■ Procédez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients, puis écrasez légèrement chaque gnocchi avec une fourchette pour y laisser une empreinte (qui retiendra mieux la sauce lorsque vous les cuisinerez).

■ Posez-les au fur et à mesure dans un torchon légèrement fariné.

■ Portez à ébullition un large faitout d'eau salée.

■ Plongez-y les gnocchis. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les et servez-les avec du beurre fondu, parfumé aux feuilles de sauge, une sauce tomate maison ou plus simplement un filet d'huile d'olive et un peu de parmesan.

Cette recette est extraite du livre de Laura Zavan, *Les basiques pasta*, dans la collection Mon cours de cuisine, aux éditions Marabout.

Torchon La Cocotte

ENTRÉES

SAVEURS

PIROSHKI À LA VIANDE

DESSERTS

SAVEURS

TARTE À LA CASSONADE ET À LA BIÈRE

POISSONS

SAVEURS

CÔTELETTES DE BROCHET

RELIURES SAVEURS

EN EXCLUSIVITÉ

Un objet pratique et élégant pour ranger tous les numéros de l'année !

COMMANDEZ SANS TARDER VOS RELIURES

Chaque reliure peut contenir jusqu'à 10 numéros.

SAVEURS N°171

TARTE À LA CASSONADE ET À LA BIÈRE

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 30 MN. POUR 4/6 PERSONNES :

■ 1 pâte feuilletée ou brisée ■ 3 œufs ■ 1 grosse c. à soupe de crème fraîche ■ 1 c. à soupe de fécule de pomme de terre ■ 200 g de vergeoise brune ■ 25 cl de bière brune ■ Un peu de beurre pour le moule

■ Préchauffez le four à 200°C.

■ Dans une jatte, battez les œufs, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez la crème et la fécule, puis la vergeoise et la bière. Mélangez bien.

■ Beurrez un moule à tarte et tapissez-le de pâte.

■ Versez le mélange sur le fond de tarte et enfournez pour 30 mn environ, en surveillant.

Notre conseil : dégustez avec une bière.

Dayzebook.com

Une recette de Bruno, du Het Kasteelhof, à Cassel.

SAVEURS N°171

PIROSHKI À LA VIANDE

PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 1 H. ATTENTE 1 H 30. POUR 16 PIÈCES :

■ 900 g de farine ■ 1 sachet de levure de boulanger ■ 75 g de sucre semoule ■ 1 c. à soupe de sel ■ 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier ■ 250 g de beurre fondu ■ 500 ml de lait tiède ■ 400 g de bœuf haché ■ 250 g de pommes de terre ■ 1 oignon ■ 1 gousse d'ail ■ 2 branches d'aneth ■ Sel, Poivre

■ Placez la levure dans un verre avec 2 c. à soupe d'eau, laissez reposer 10 mn.

■ Mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits au centre, placez-y la levure, les 2 jaunes d'œufs, le beurre et le lait. Travaillez le mélange du bout des doigts en incorporant progressivement la farine afin d'obtenir une pâte homogène. Couvrez et laissez reposer 1 h à température ambiante : la pâte doit doubler de volume.

■ Épluchez et émincez l'oignon, l'ail et les pommes de terre. Saisissez le tout dans l'huile chaude et laissez cuire 30 mn, en remuant. Quand les pommes de terre sont cuites, ajoutez la viande hachée et l'aneth émincé, laissez cuire de nouveau 20 mn de plus, en remuant. Salez, poivrez et laissez tiédir.

■ Pétrissez longuement la pâte sur un plan de travail, farinez pour la rendre souple et élastique. Abaissez ensuite la pâte sur 5 mm d'épaisseur, puis découpez-y 12 disques de 12 cm de diamètre.

■ Répartissez la farce à la viande au centre de chaque disque, rabattez la pâte pour former un chausson. Soudez les bords.

■ Disposez les piroshki sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, badigeonnez d'œuf battu et laissez reposer à température ambiante 15 mn.

■ Enfournez pour 15 mn à 200°C, jusqu'à ce que les piroshki soient dorés et bien cuits.

■ Dégustez tiède, avec de la vodka, à l'apéritif.

BON DE COMMANDE RELIURES SAVEURS

Bulletin à renvoyer, accompagné de votre règlement par chèque ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à : Saveurs, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.

► **J'indique mes coordonnées** ☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

....

Ville : ....

Code Postal : |_|_|_|_|_| Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

► **Je coche mon choix**

	Prix	Frais d'envoi* France métropolitaine	Prix total TTC
☐ 1 RELIURE	15 €	4,75 €	19,75 €
☐ 2 RELIURES	28 €	9,50 €	37,50 €
☐ 3 RELIURES**	40 €	14,25 €	54,25 €

DÉLAI DE LIVRAISON : 8 SEMAINES.
* Dom-Tom et étranger, frais d'envoi sur demande au 03.88.66.86.11.

** Au-delà de 3 exemplaires, le coût de la reliure s'élève à 11€

► **J'indique mon mode de règlement**

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "EHBM"

☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration : |_|_||_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte |_|_|_|

► **J'indique le montant total de ma commande**

▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

Les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre demande et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06-01-1978). Saveurs, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.

SAVEURS N°171

CÔTELETTES DE BROCHET

PRÉPARATION : 45 MN + 1 NUIT DE RÉFRIGÉRATION. CUISSON : 45 MN. POUR 6/8 PERSONNES :

■ 2 kg de chair de brochet ■ 2 œufs ■ 150 g de beurre ■ 40 cl de lait ■ 2 bottes d'aneth ■ 1 kg de grosses pommes de terre ■ 300 g de mie de pain rassise et réduite en poudre (ou chapelure) ■ 4 c. à soupe d'huile de tournesol ■ Sel, poivre

■ La veille, découpez la chair de brochet en petits morceaux et mixez-les dans un robot avec 70 g de beurre mou, les œufs et le lait afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Réservez 1 nuit au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

■ Le lendemain, lorsque la pâte a durci, formez, dans le creux de la main, entre 12 et 16 petites boules de farce de brochet identiques, aplatissez-les légèrement et panez-les de toutes parts dans la mie de pain (ou la chapelure). Laissez reposer 30 mn au réfrigérateur.

■ Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau bouillante salée, puis égouttez-les et écrasez-les à la fourchette avec 80 g de beurre et l'aneth lavée et hachée. Réservez au chaud.

■ Saisissez les côtelettes dans le mélange de beurre et d'huile fumante sur les deux faces et laissez cuire 10 mn à feu doux en les arrosant de temps en temps avec le beurre de cuisson.

■ Dégustez les "côtelettes" immédiatement accompagnées de pommes de terre écrasées à l'aneth.

Notre conseil vin : un monthélie blanc.

DESSERTS

SAVEURS

CAKE AUX DATTES, GINGEMBRE CONFIT ET MIEL

ENTRÉES

SAVEURS

VELOUTÉ DE CÉLERI AUX NOIX

Dayzebook.com

ENTRÉES

SAVEURS

BRIOCHE DE HOMARD, FRAÎCHEUR DE FOIE GRAS ET GRANNY-SMITH

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

1 AN
7 numéros
+
1 hors-série spécial fêtes
+

EN CADEAU
LE TABLIER SAVEURS

Prix public constaté : 9,99 €.

Pour les lecteurs de Saveurs
37,60 € seulement
au lieu de 47,60 € prix public

SAVEURS N°171

VELOUTÉ DE CÉLERI AUX NOIX

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 30 MN. POUR 4 PERSONNES :

■ 500 g de céleri-rave ■ 80 g de lardons fumés ■ 1 oignon
■ 1/2 verre de vin blanc ■ 2 c. à soupe d'huile de noix ■ 15 noix
■ Fleur de sel et poivre du moulin

■ Épluchez l'oignon et le céleri et coupez-les en cubes.

■ Déposez les lardons et les oignons dans le fond d'une cocotte et faites-les dorer 5 mn, en remuant de temps en temps. Ajoutez le céleri, le 1/2 verre de vin blanc, l'huile de noix et 3 noix.

■ Mélangez et couvrez d'eau, salez très peu. Faites cuire à petits bouillons pendant 25 mn.

■ Retirez du feu et mixez pour obtenir une consistance homogène. Si besoin, versez un peu d'eau chaude pour obtenir un velouté parfait.

■ Passez au mixeur les autres noix afin de les réduire en petits morceaux (mais pas en poudre). Faites-les griller dans une poêle bien chaude.

■ Servez le velouté chaud ou tiède parsemez de noix grillées et donnez un tour de poivre du moulin. Si besoin, ajoutez un peu de fleur de sel.

Notre conseil vin : un vouvray.

Dayzebook.com

Tasse Agapé.

SAVEURS N°171

CAKE AUX DATTES, GINGEMBRE CONFIT ET MIEL

PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 40 MN. POUR 6 PERSONNES :

■ 250 g de farine + 2 c. à soupe pour le moule et pour les dattes
■ 150 g de beurre mou + 10 g pour le moule ■ 90 g de sucre
■ 2 c. à soupe de miel ■ 1 sachet de levure ■ 3 œufs ■ 125 g de dattes ■ 40-50 g de gingembre confit

■ Faites tremper les dattes dans un peu d'eau chaude, pendant 15 mn.

■ Préchauffez le four à 210°C. Beurrez et farinez un moule à cake.

■ Travaillez le beurre et le sucre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Incorporez les œufs, un à un. Ajoutez la farine et la levure en les tamisant, puis le miel et mélangez bien.

■ Hachez le gingembre confit.

■ Égouttez les dattes et enrobez-les, ainsi que le gingembre confit, dans 1 c. à soupe de farine. Incorporez-les à la pâte.

■ Versez la préparation dans le moule et faites cuire 10 mn à 210°C.

■ Baissez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 30 mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

■ Laissez refroidir dans le moule puis démoulez.

NOTA BENE. **On trouve du gingembre confit dans les épiceries asiatiques. On enrobe les dates et le gingembre de farine pour éviter qu'ils ne tombent au fond du moule.**

Oui, je m'abonne à SAVEURS, le magazine de l'art de vivre gourmand

À retourner avec votre règlement sous enveloppe affranchie à :
ABO PRESS EHBM - 19, rue de l'Industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH Cedex

❑ **OUI,** je profite de mon offre exceptionnelle
(7 numéros avec 1 hors-série spécial fêtes + mon cadeau)
au prix de **37,60 € seulement** au lieu de 47,60 €.
Soit une économie de 18 % (cadeau inclus) !

Nom/Prénom ....

....

Adresse ....

....

Ville .... Code postal |_|_|_|_|_|

Téléphone ....

Je joins mon règlement :

❑ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de **« SAV/EHBM »**
❑ Par carte bancaire (portant le logo CB) Expire fin : |_|_|_|_|

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Notez ici les 3 derniers chiffres situés au dos de votre carte bancaire : |_|_|_|

Signature obligatoire :

SAV 171FR

Offre valable jusqu'au 31-12-2009, réservée à la France métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. En application de l'article 27 de la loi du 06/01/1978, les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre abonnement et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de modification des données qui vous concernent. Sauf refus de votre part au service abonnements, ces informations pourront être utilisées par des tiers. Délai de réception du cadeau : environ 6 semaines. En cas de rupture de stock, nous nous réservons le droit de vous envoyer un cadeau différent mais de valeur équivalente.

SAVEURS N°171

BRIOCHE DE HOMARD, FRAÎCHEUR DE FOIE GRAS ET GRANNY-SMITH

PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 1 H. POUR 4 PERSONNES :

■ 2 homards (env. 500 g chacun) ■ 2 pommes vertes ■ 50 g de foie gras de canard cuit ■ 2 tranches de brioche (achetée chez le boulanger)
■ 2 bottes de basilic ■ 25 cl d'huile d'olive ■ 1 carotte ■ 1 oignon
■ 50 g de gingembre frais ■ 2 zestes de citrons bio ■ 10 g de poivre en grains ■ 1 c. à soupe de concentré de tomate ■ 1 l de fond de volaille
■ 350 g de beurre ■ Piment d'Espelette ■ Sel, poivre

■ Blanchissez 5 mn les homards, refroidissez-les sous l'eau fraîche et décortiquez-les. Cassez les pinces, décortiquez-les. Coupez la chair des homards dans le sens des fibres, placez sur une plaque beurrée, assaisonnez (sel et piment) et beurrez-les. Réservez au frais

■ La sauce. Coupez les carcasses, colorez-les au beurre 5 à 7 mn. Ajoutez le concentré de tomate, l'oignon et la carotte grossièrement émincés et le poivre. Mouillez de fond de volaille à hauteur et ajoutez le gingembre coupé en petits dés. Cuisez 30 à 35 mn, puis laissez reposer et filtrez. Chauffez à nouveau et faites réduire pour que la consistance épaississe. Montez avec 250 g de beurre coupé en morceaux.

■ La purée. Épluchez et coupez 1 pomme en 4. Cuisez à couvert avec 50 g de beurre et 1 c. à soupe d'eau. Mixez et réservez dans la casserole.

■ Coupez les tranches de brioche en 4 morceaux de la taille des tranches de homard. Réalisez une julienne avec l'autre pomme et coupez le foie gras en petites tranches.

■ Huile de basilic. Mixez le basilic et l'huile, ajoutez 2 c. à s. d'eau chaude.

■ Déposez 1 c. à s. d'huile de basilic dans le fond des assiettes. Cuisez le homard 2 à 3 mn à 55°C au four. Déposez-le sur les tranches de brioche. Mettez la julienne pomme-foie gras et un peu de zeste de citron dessus. Déposez une cuillère de purée de pomme et versez un peu de sauce.

Notre conseil vin : un crozes-hermitage blanc.

Une recette d'Olivier Bellin
Auberge des Glazicks, 7, rue de la Plage, 29550 Plomodiern.

– Ce soir, l'apéritif est une invitation aux saveurs intenses.
– Où les arômes subtils s'allient à un caractère affirmé.
– Et où Leffe devient Leffe 9°.
Abbaye de Abdij van
Leffe
9°
Leffe, moment de saveur.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

– Le secret de Leffe Ruby
– Des saveurs authentiques
– La délicatesse des fruits rouges
– Une rencontre que l'on attendait depuis des siècles.*
Abbaye de Abdij van
Leffe
Ruby
Belgisch Bier
Leffe, moment de saveur.
SAVEUR DE L'ANNÉE 2009
RECONNU**
GOÛTÉS ET NOTÉS PAR DES CONSOMMATEURS
*Rencontre entre Leffe et la saveur fruits rouges.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
**Etude Monadia : testé par 120 consommateurs de juin à septembre 2008 (catégorie bières aromatisées) - www.saveurdelannee.com